



La calma mágica

Garnacha

VARIETAL

Garnacha 100%, procedente de nuestros viñedos más antiguos, de entre 40 y 100 años.

EL VINO

Este vino refleja el carácter de las Garnachas de Montaña de San Martín de Unx, nuestras parcelas más antiguas, con bajas producciones y vendimiadas a mano.

Con la idea de reflejar las características de nuestra tierra, decidimos criar este vino en barricas de Roble Navarro del Valle de Aezkoa, en el Norte de Navarra.

La madera procedente de este tipo de roble (*Quercus Petraea*) se caracteriza por su lento crecimiento, alta densidad y un respeto excepcional sobre las características del vino.

Es un vino potente, con carácter, que invita a viajar, conversar, saborear y disfrutar del arte y de los tuyos.

CATA

Vista: limpio y brillante, vivaz, color rojo cereza intenso con tonalidades violáceas, capa media alta.

Olfato: intenso y de gran complejidad, carácter de montaña, destacando frutas rojas maduras (guindas, grosellas fresas silvestres...) especias, ahumados y aromas de monte bajo (tomillo, romero, lavanda...), con un sutil carácter mineral que refleja la tipicidad de nuestros viñedos de montaña.

Sabor: estructurado, envolvente, potente, con un buen frescor y amable.

Final: vuelven los sabores afrutados, herbáceos y terciarios adquiridos de la barrica (tostados, vainillas...) Nos despierta gran interés el marcado carácter dulzón, las golosinas y el chocolate.

MARIDAJE

Perfecto para maridar con asados, carnes a la parrilla, caza, guisos de carne y pescado o legumbres.

TEMPERATURA DE SERVICIO

18°C