



La calma mágica

Garnacha Blanca

VARIETAL

Garnacha Blanca 100%. La variedad Garnacha Blanca es una de las uvas blancas que mejor se adaptan al terruño y al entorno de San Martín de Unx. Desde Bodegas San Martín hemos querido recuperar las variedades que se cultivaban en el pasado.

EL VINO

Este vino refleja el carácter de la Garnacha Blanca de los barrancos de San Martín de Unx. Con la idea de reflejar las características de nuestra tierra, decidimos criar este vino durante 8 meses en barricas de Roble Navarro. El roble con el cual se elaboran estas barricas es originario del Valle de Aezkoa, en el Norte de Navarra (Robledal de Betelu, ocupa toda la ladera que cae hacia el río Irati). 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.

CATA

Vista: vino limpio y brillante, amarillo pajizo intenso con ligeros tonos verde lima y reflejos dorados.

Olfato: intenso, complejo, mineral, notas de compota de fruta blanca y matices sutiles a tierra mojada, pedernal, herbáceos, miel...

Sabor: vino fresco y estructurado, con amplio recorrido y sensación grasa que aportan las lías.

Final: vuelven los sabores de compota de fruta blanca, minerales, herbáceos y el carácter terciario adquirido por la crianza en barrica.

MARIDAJE

Perfecto para maridar con carnes blancas, pescados azules y blancos, aves de caza y comida mediterránea y asiática.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8-10°C