



FINCA SAN MARTÍN

EXPRESIÓN FRUTAL DE RIOJA ALAVESA

“Un sobresaliente ejemplo de la tipicidad de Rioja Alavesa”.
Julio Sáenz (Enólogo)



COSECHA 2021

La brotación, muy controlada y el cuajado, muy moderado significaron el desarrollo de unos racimos muy pequeños y sueltos, favoreciendo una correcta maduración. Durante la vendimia, las temperaturas suaves y las brisas del norte favorecieron la sanidad y la alta calidad, con rendimientos inferiores a cosechas precedentes. Los vinos obtenidos se caracterizaron por una graduación muy equilibrada, buenos niveles de acidez y taninos, significando un alto potencial de guarda. Oficialmente, Muy Buena. Para nosotros, Excelente, con 96 puntos.



100% Tempranillo



Selección de nuestros viñedos Vallecilla, Camino de Laguardia, San Martín I y San Martín II en las faldas de la Sierra de Cantabria (altitud media de 600 m)



Terrenos con gran cantidad de componente calizo y bien drenados, proporcionan uvas con intensidad aromática y frescura.

VENDIMIA Y CRIANZA

Vendimia manual en cajas, con selección de racimos en la viña. Transportamos las uvas hasta la bodega donde realizan la fermentación alcohólica y la maloláctica de forma natural. Criado 16 meses en barricas nuevas de roble americano de fabricación propia (60%) y de roble francés de dos vinos (40%). Realizamos 3 trasiegas tradicionales, a la luz de una vela, de barrica a barrica para separar los sedimentos de forma manual y evitar filtrarlo agresivamente. Embotellado en mayo de 2024.

MARIDAJE

Un vino versátil perfecto para disfrutar por copas o acompañado de embutidos, entrantes, primeros platos y carnes en general.

NOTAS DE CATA

Vivo color rojo picota de capa media alta y con un intenso color rubí en el borde. En nariz sorprende por la alta intensidad aromática, muy típica de Rioja Alavesa con notas de moras, frambuesa y arándano rojos, que se entremezclan con los agradables aromas de clavo, vainilla, café tostado, caramelo, y regaliz dulce. En boca destaca el equilibrio, la finura y el agradable paso por boca, debido a su suaves y ambles taninos que dan paso a un retrogusto de gran expresión frutal. Fino, expresivo y equilibrado.

% 14,5% Vol.



Servir entre 16-18°



75 cl | 150 cl

ANÁLISIS: Acidez total: 5,2 g/l | Acidez volátil: 0,68 g/l | IPT: 62

TORRE DE OÑA

Finca San Martín, s/n, 01309 Laguardia (Álava) / +34 945 62 11 54 / fincasantelo.com - riojalta.com / f @ X