



FINCA SAN MARTÍN



EXPRESIÓN FRUTAL DE RIOJA ALAVESA

“Expresa el equilibrio entre madurez y frescura. Un vino honesto, elegante y profundamente representativo de su origen, respetando al máximo la identidad del viñedo y el carácter propio de la Rioja Alavesa”. Julio Sáenz, Enólogo.

COSECHA 2022

Determinada por un clima muy seco y cálido, con un ciclo vegetativo rápido. Desde mayo se registraron temperaturas elevadas por encima de la media, que aceleraron el desarrollo y la maduración. La escasez de precipitaciones hasta agosto significó una excelente sanidad. Una campaña meteorológicamente exigente, que derivó en una vendimia temprana y prolongada. Los vinos reflejan el resultado de una maduración intensa y bien controlada, con buena intensidad de color y una expresión aromática definida, equilibrados y precisos, con buen potencial enológico.



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).



Suelos con gran cantidad de componente caliza, bien drenados, que proporcionan uvas de alta intensidad aromática y gran 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 desde febrero de 2023 en barricas nuevas de roble americano de fabricación propia (60%) y de roble francés de dos vinos (40%). Realizamos 3 trasiegos tradicionales, a la luz de una vela, de bodega a bodega para separar los sedimentos de forma manual y evitar filtrarlo agresivamente. Tras su estabilización, embotellado en junio de 2025.

MARIDAJE

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

NOTAS DE CATA

Rojo cereza profundo con ribete granate, limpio y brillante, de capa media-alta. Nariz de notable intensidad y buena definición, dominada por frutas rojas y negras maduras (frambuesa, mora, arándano y ciruela roja), bien ensambladas con los aportes de la crianza: notas de café tostado, vainilla, cacao, especias dulces (clavo) y un fondo de regaliz. Ataque amable en boca, con paso equilibrado, sustentado por una acidez bien integrada que aporta frescura y verticalidad. Taninos finos, pulidos y de textura sedosa, que contribuyen a una estructura bien definida. Final persistente, con retorno de fruta y notas especiadas. Conjunto armónico que refleja toda la tipicidad de la Rioja Alavesa y el carácter de la añada.



14% Vol. Servir entre 16-18°



75 cL | 150 cL

ANÁLISIS: Acidez total: 5,5 g/L | Acidez volátil: 0,70 g/L | IPT: 65