

Pasos de San Martín **2016** - *Vinos de Pueblo*

La Garnacha de Pasos de San Martín cuenta con un color rojo rubí vivo y brillante que genera luz y transparencia en la copa, aromas de monte bajo, flores azules, limpio y penetrante. En boca es enérgico, frutal. Taninos delicados y frescos. Un vino con raza.



VIÑEDOS	Situados en San Martín de Unx a más de 600 metros de altitud con cepas podadas en vaso asentadas en laderas de suelos arcillo-calcáreos
VITICULTURA	Respeto máximo del medio ambiente, ausencia de pesticidas y herbicidas. Viticultura integrada
VENDIMIA	Vendimia manual en cajas de 15 kg. Selección de racimos y bayas. Rendimiento medio de 4.000 kg/ha
AÑO CLIMATOLÓGICO 2016	Invierno templado con escasas precipitaciones que dieron paso a una primavera lluviosa aportando una reserva hídrica para la idoneidad del crecimiento vegetativo. En el resto del ciclo se registraron unas temperaturas típicas de la zona con un verano cálido y sin precipitaciones, con alternancia climática día/noche que marcó el acoplamiento de las maduraciones alcohólica y fenólica. La climatología permitió una vendimia larga lo que favoreció positivamente la calidad de la cosecha 2016.
VARIEDAD DE UVA	100% Garnacha
VINIFICACIÓN	Vinificación en depósitos abiertos con maceración en frío durante 48 horas y fermentación durante 10-12 días con dos pisados diarios y un pequeño remontado
CRIANZA	Maloláctica en barrica. Crianza de 12 meses en barrica de roble francés de 500 litros
EMBOTELLADO	Julio 2019
ANÁLISIS	Alc/Vol: 14,5 % Total Acidez: 5,1 gr/l pH: 3,42
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos diez años