

Pasos de San Martín **2015** - *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 2015	Invierno frío y húmedo por encima de la media e incluso con nevadas que auguraron un año de gran calidad. En primavera se registraron temperaturas medias que propiciaron una muy buena brotación, floración y cuajado. Un verano caluroso pero con notables diferencias de temperaturas entre el día y la noche, sobre todo en agosto y con alternancia de registros hicieron que el final del proceso quedara favorecido positivamente en la calidad de la cosecha 2015.
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	Septiembre 2017
ANÁLISIS	Alc/Vol: 14,5 % Total Acid: 5,15 gr/lit pH: 3,38
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos diez años