



# FINCA SAN MARTÍN

## ESPÍRITU JOVEN DE RIOJA ALAVESA



### FINCA SAN MARTÍN 2020

#### COSECHA

Determinada por un ciclo vegetativo largo y maduraciones fenólicas perfectas. Ofreció vinos de gran intensidad aromática, muy buen equilibrio de grado y acidez y muy aptos para largas crianzas. Calificada oficialmente como **MUY BUENA**. Nuestra calificación interna coincide, con **94 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 fresca.

#### VENDIMIA Y CRIANZA

La vendimia es 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 trasiegos tradicionales, a la luz de una vela, de barrica a barrica para separar los sedimentos de forma manual y evitar filtrarlo agresivamente. Embotellado en noviembre de 2022.

#### MARIDAJE

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

#### NOTAS DE CATA

Brillante color rojo picota de capa media y ribete rubí. En nariz destaca por la fresca e intensidad de fruta con recuerdos a fresas silvestres, frambuesa y arándano rojo. Estos aromas a frutas rojas vienen acompañados de especiados a vainilla, caramelo, cedro y regaliz. En boca es un vino equilibrado con una entrada vivaz y un paso amable y equilibrado, terminando en un retrogusto donde destaca la expresión frutal y las notas balsámicas.



14% Vol. Servir entre 16-18°



75 cL | 150 cL

**ANÁLISIS:** Acidez total: 5,2 g/L | Acidez volátil: 0,70 g/L | Azúcar residual: 1,6 g/L

