



Alma de Unx Garnacha Blanca



www.bodegasanmartin.com

Garnacha Blanca

Variedad tradicional en nuestra zona (San Martín de Unx -subzona Baja Montaña de Navarra) y por cuya recuperación hemos apostado en los últimos años considerando que es fiel reflejo de nuestra Bodega (fundada en 1914). Una variedad que ya nuestros abuelos cultivaban con buenos resultados, concediendo tipicidad y diferenciación a nuestros vinos.

Elaboración

La vendimia se realiza de forma mecánica en las parcelas más próximas a la Bodega y de forma manual en aquellas más lejanas donde se considera que el transporte puede ser lo suficientemente largo como para perder cualidades. Tratamos de evitar al máximo roturas y oxidaciones en una variedad tan delicada como la Garnacha Blanca. Durante la recepción se lleva a cabo el despalillado, estrujado y encubado tradicional de las uvas para poder someter después al mosto y hollejos a una pequeña maceración prefermentativa en frío durante un periodo de tiempo no superior a 12h (tratamos de extraer el máximo de compuestos aromáticos). Después sangramos el mosto yema, que será el único utilizado en la elaboración de nuestro Alma de Unx, el resto de mosto de yema y prensa se utilizará para otros vinos.

La fermentación alcohólica se lleva a cabo en barricas de 300 litros de Roble Navarro, a temperatura de Bodega (18-20°C)

Una vez terminada la fermentación alcohólica el vino permanece en barrica durante unos 8 meses desarrollando una etapa fundamental, "la crianza sobre lías", realizando el batonage de las barricas dos veces por semana. Durante esta etapa el vino adquiere nuevos matices que le confieren mayor complejidad, aumentando notablemente el volumen en boca y adquiriendo un carácter mineral del terruño tanto en nariz como en boca muy característicos.

Roble Navarro

Con la idea de reflejar al máximo las características de nuestra tierra, decidimos elaborar Alma de Unx Blanco desarrollando la fermentación y posterior crianza sobre lías en barricas de Roble Navarro, originario del bosque situado en el Macizo Betelu.

La madera procedente de estos árboles (*Quercus petraea*) se caracteriza por su lento crecimiento, su alta densidad y, en consecuencia, por un respeto excepcional sobre las características del vino. Al mismo tiempo nos aporta una concentración moderada de taninos en boca, suaves y r