



NAVAHERREROS



VARIEDAD: 100% garnacha.

CONCEPTO: *Vino de pueblo*, ensamblado de los vinos de toda la finca, elaborados y criados por parcelas. Es nuestra interpretación del vino de San Martín de Valdeiglesias.

VIÑEDO: Parcelas de garnacha vieja, entre 50 y 90 años, con distintas orientaciones y diferentes altitudes, entre 700 y 840 m. El suelo de la viña es granito, con escaso contenido de materia orgánica y diferentes características físicoquímicas. Superficie de las parcelas entre 0,3 y 3 Ha. Cultivo orgánico no certificado.

ELABORACIÓN: Maceración prefermentativa durante 24 horas en cámara frigorífica. Fermentaciones a baja temperatura en tinas de madera y de hormigón, con raspón y maceraciones de más de 35 días. Movimientos suaves para evitar extracciones excesivas. Levaduras y bacterias propias de la uva y bajos niveles de sulfuroso.

CRIANZA: 11 meses en barrica de roble francés de diferentes volúmenes y toneleros y 6 meses en inoxidable para su estabilizado natural, antes de ser embotellado en primavera.

PRODUCCIÓN: 24.000 botellas.