

KIMERA 2018

LMT
wines

KIMERA Comienza a fraguarse en 2015 cuando surge la oportunidad de hacernos con unas viejas tinajas. Pretendíamos meter en una botella de vino nuestra bandera (variedad Garnatxa), y reflejar los matices de uno de los mejores terruños de Navarra, San Martín Unx.

VITICULTURA: KIMERA proviene de viñas entre los 35 y los 65 años en San Martín de Unx (baja montaña de Navarra). Repartidas en distintas parcelas a una altitud de 600 m sobre pequeñas laderas y suelos de fertilidad media.

ELABORACIÓN: Vendimia manual en pequeñas cajas. Fermentación espontánea a 28° C y una maceración durante 15 días con dos remontados diarios. La fermentación maloláctica se realiza en tinajas de barro. Crianza sobre lías de unos 10 meses en la misma tinaja. Mínima filtración antes del embotellado.



VIÑEDO

DO Navarra, subzona “baja montaña de Navarra”

MUNICIPIOS San Martín Unx

VIÑEDOS Torres

VARIETADES Garnatxa 100%

TIPO DE SUELO Varios, predominio de arcillo calcáreo

VENDIMIA Manual en cajas de 16 kg.

BODEGA

MACERACIÓN/FERMENTACIÓN 100% despalillado en depósitos de acero inoxidable

CRIANZA 10 meses en tinaja usada de gran capacidad

FECHA DE EMBOTELLADO Enero 2021

PRODUCCIÓN 6.000 botellas de 75cl en cajas de 6 unidades

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 14,4%,
ACIDEZ TOTAL 5,9 gr/l
Ph 3,4

NOTAS DE CATA

Aromas a fruta roja (frambuesa, cereza) y fruta negra (mora). Matices herbarios (romero, tomillo). Buena entrada, frescura y leve final terroso. Perfecto para armonizar pasta, arroces y entrantes varios.