



## SAN MARTÍN

Propietario: Ricardo Pérez Palacios / Alvaro Palacios  
 Enología: Ricardo Pérez Palacios / Alvaro Palacios  
 Viticultura: Ricardo Pérez Palacios / Alvaro Palacios  
 Fundación de la bodega: 1999

Nombre del vino: SAN MARTÍN  
 Cosecha: **2007**  
 Clasificación de la cosecha: Excelente  
 Salida al mercado: Otoño 2009.

Viñedo clasificado: Las uvas proceden de la selección del viñedo en propiedad, del paraje San Martín localizado en la villa de Corullón.

Municipio: Corullón.  
 Región: Denominación de Origen Bierzo.  
 Superficie de viñedo: 2,51 hectáreas.  
 Suelos: Periodo cámbrico medio o superior, son los suelos más "jóvenes" de Corullón. Pizarras muy desestructuradas en pequeñas lascas ínterestratificadas, con cuarcitas, areniscas y arcillas en forma de limos y pizarras negras.  
 Orografía: Laderas muy pronunciadas.  
 Orientación: Suroeste.  
 Altitud del viñedo: Desde 560 hasta 720 m.

Clima: Continental con una gran influencia atlántica.  
 Pluviometría anual: 957 mm  
 Temperaturas medias: Min. -0,81 C Max. 26,42 C / media anual 12,11 C.  
 Horas de sol: 2.200 horas por año

Variedades de uva: Mencia.

Edad de las cepas: De 60 a 90 años.  
 Densidad de plantación: 7.000 cepas/hectárea.

Viticultura: Disciplina biodinámica.  
 Estilo de poda: Poda en vaso.  
 Técnicas de cultivo del suelo: Con caballerías "mulas".  
 Irrigación: No.  
 Vendimia en verde: No.  
 Producción por hectárea: 11 Hl por hectárea.  
 Vendimia: Estricta selección según diferentes parcelas.  
 Fecha de vendimia: Del 10 al 14 de septiembre de 2007.



Despalillado: Parcial.  
Fermentación: Pequeña tina de madera abierta "bazuqueos".  
Tiempo de maceración: 34 días.  
Maloláctica: Espontanea en tina de madera.  
Crianza: 16 meses en barricas nuevas de roble francés.  
Clarificación: No  
Estabilización por frío: No  
Filtración: No filtrado.

### **Producción Seleccionada**

Barricas: 1 y media

750 ML: 366 botellas.

1,5 L: 7 magnums.

3 L: 2 Doble Magnums.

### **Conservación**

Para su buen afinamiento este vino deberá conservarse a una temperatura máxima de 14° C.

### **Consejos para su Consumo**

Momento óptimo de consumo a partir de su decimo año en botella.

Recomendamos decantar como mínimo 1 hora antes.

Potencial de envejecimiento muy alto.