



## VINO

**Nombre:** ABANDO  
**Tipo de vino:** Tinto Crianza  
**Denominación de Origen:** D.O.Ca. Rioja  
**Zona de procedencia:** Rioja Alta

## VITICULTURA

**Varietades de uva:** 95% Tempranillo+5%Viura  
**Carácter viñedos:** Sostenible  
**Municipio viñedo:** Gimileo y Briones  
**Sistema de conducción vides:** Vaso  
**Composición suelos:** Arcillo-calcáreo  
**Rango de altitud viñedos:** 470-520 m  
**Riego en los viñedos:** No  
**Vendimia en verde:** Si  
**Fecha de vendimia:** 14-18 octubre  
**Tipo de vendimia:** Manual

## ELABORACIÓN

**Despalillado racimos:** Si  
**Estrujado uvas:** Si  
**Maceración prefermentativa:** 3 días  
**Tipo de maceración:** Bazuqueos y remontados  
**Fermentación:** Espontanea y controlada  
**Crianza en barrica:** 15 meses  
**Trasiegas:** Semestralmente por gravedad  
**Tipo de roble:** Frances  
**Tostado barricas:** Medio +  
**Filtrado:** No

## CURIOSIDAD

Uvas seleccionadas de únicamente cuatro viñedos muy especiales y característicos de nuestro terroir. Uno de ellos, contiene un porcentaje de uva blanca que ayuda a mantener una buena acidez y frescura. Únicamente elaborado en cosechas con calidad suficiente.

## NOTAS DE CATA

**Vista:** Picota profundo con ligero ribete teja. Buena intensidad y brillo.

**Nariz:** Fruta negra madura con toques balsámicos y minerales. Fondo de madera muy fina e integrada.

**Boca:** Potente pero fino. Equilibrio entre fruta y roble. Postgusto largo e intenso. Gran retronasal. Buen potencial de envejecimiento.

## MARIDAJE

**Recomendaciones:** Asados de carne, BBQ, cocidos tradicionales, jamón ibérico, quesos curados, etc...

**Temperatura de consumo:** 17°C.

## CONSERVACIÓN

Se recomienda que este vino sea decantado antes de su consumo para así disfrutar de su complejidad.

RIOJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Bodegas Santalba - Avda. de La Rioja s/n -26221 - Gimileo  
Rioja Alta - santalba@santalba.com - www.santalba.com