



ERMITA DE SAN FELICES GRAN RESERVA

## VINO

<b>Nombre:</b>	ERMITA DE SAN FELICES
<b>Tipo de vino:</b>	Tinto Gran Reserva
<b>Denominación de Origen:</b>	D.O.Ca. Rioja
<b>Zona de procedencia:</b>	Rioja Alta

## VITICULTURA

<b>Variedades de uva:</b>	100% Tempranillo
<b>Carácter viñedos:</b>	Sostenible
<b>Municipio viñado:</b>	Haro
<b>Sistema de conducción vides:</b>	Vaso
<b>Composición suelos:</b>	Arcillo-calcáreo
<b>Rango de altitud viñedos:</b>	520-560 m
<b>Riego en los viñedos:</b>	No
<b>Vendimia en verde:</b>	Si al comienzo del enero
<b>Fecha de vendimia:</b>	11-15 Octubre
<b>Tipo de vendimia:</b>	Manual

## ELABORACIÓN

<b>Despalillado racimos:</b>	Si
<b>Estrujado uvas:</b>	Si
<b>Maceración prefermentativa:</b>	4 días
<b>Tipo de maceración:</b>	Bazuqueos y remontados
<b>Fermentación:</b>	Espontanea y controlada
<b>Crianza en bodega:</b>	26 meses
<b>Trasiegas:</b>	Semestralmente por gravedad
<b>Tipo de roble:</b>	Americano
<b>Tostado barricas:</b>	Medio +
<b>Filtrado:</b>	No

## CURIOSIDAD

Esta gama de vinos rinde homenaje al Patrón de Haro, San Felices. Cada 29 de Junio, en los riscos de Bilibio y junto a su ermita, se celebra la famosa Batalla del Vino en su honor.

## NOTAS DE CATA

**Vista:** Intenso color con tonos negros y ribetes teja.  
**Nariz:** Aromas a fruta muy madura y vainilla con notas suaves de especias, balsámicos y torrefactos derivados de su larga crianza en bodega.  
**Boca:** Intenso, muy equilibrado en boca, sedoso, muy persistente y de sensaciones muy agradables. Evoluciona muy positivamente durante horas. Gran potencial de envejecimiento.  
**MARIDAJE**  
**Recomendaciones:** Asados de carne, cocidos tradicionales, jamón ibérico, quesos curados, guisos 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  
DENOMINACION DE ORIGEN CALIFICADA

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