

ERMITA DE SAN FELICES BLANCO



VINO

Nombre:	ERMITA DE SAN FELICES
Tipo de vino:	Blanco
Denominación de Origen:	D.O.Ca. Rioja
Zona de procedencia:	Rioja Alta

VITICULTURA

Variedades de uva:	100% Viura
Carácter viñedos:	Sostenible
Municipio viñado:	Haro y Briones
Sistema de conducción vides:	Vaso y espaldera
Composición suelos:	Arcillo-calcáreo
Rango de altitud viñedos:	500-590 m
Riego en los viñedos:	No
Vendimia en verde:	No
Fecha de vendimia:	7 octubre
Tipo de vendimia:	Manual

ELABORACIÓN

Despallado racimos:	No
Estrujado uvas:	Muy suave
Fermentación:	Espontanea y controlada

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.

La variedad Viura es autóctona de La Rioja y ofrece unos vinos frescos, con recuerdos a flores blancas, afrutados y muy característicos del terruño riojalteño.

NOTAS DE CATA

Vista: Color amarillo pajizo con un ligero ribete acerado.

Nariz: Aroma muy intenso, flores blancas y de cítricos.

Boca: Acidez fresca y agradable. Ligero en boca, pero con volumen, dejando un largo e intenso postgusto frutal y un recuerdo muy sabroso durante largo tiempo.

MARIDAJE

Recomendaciones: Pescados, paellas, marisco, cocina asiática, sushi y ahumados, pizzas y aperitivos.

Temperatura de consumo: 8°C.

CONSERVACIÓN

Las botellas han de mantenerse en posición horizontal para que el vino se encuentre en contacto permanente con el corcho.

RIOJA
DENOMINACION DE ORIGEN CALIFICADA

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