



ERMITA DE SAN FELICES CRIANZA

VINO

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

VITICULTURA

Variedades de uva:	100% Tempranillo
Carácter viñedos:	Sostenible
Municipio viñado:	Haro y Villalba de Rioja
Sistema de conducción vides:	Vaso y espaldera
Composición suelos:	Arcillo-calcáreo
Rango de altitud viñedos:	504-599 m
Riego en los viñedos:	No
Vendimia en verde:	Si. Al finalizar el enero
Fecha de vendimia:	10-14 octubre
Tipo de vendimia:	Manual

ELABORACIÓN

Despallado racimos:	Si
Estrujado uvas:	Si
Maceración prefermentativa:	2 días
Tipo de maceración:	Remontados
Fermentación:	Espontanea y controlada
Crianza en barrica:	15 meses
Trasiegos:	Semestralmente por gravedad
Tipo de roble:	Americano
Tostado barricas:	Medio +
Filtrado:	SI

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: Rojo profundo con algunos tonos negros y con ribetes teja.

Nariz: Aromas a frutos rojos frescos, toques de vainilla y tostados con un fondo especiado.

Boca: Potente y equilibrado. Perfecto ensamblaje del roble con la fruta. Largo postgusto.

MARIDAJE

Recomendaciones: BBQ, Asados de carne, cocidos tradicionales, jamón ibérico, carnes blancas, quesos curados y semicurados, etc...

Temperatura de consumo: 16°C.

CONSERVACIÓN

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