



ERMITA DE SAN FELICES ROSADO

## VINO

<b>Nombre:</b>	VIÑA HERMOSA
<b>Tipo de vino:</b>	Rosado
<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>	Briones y Gimileo
<b>Sistema de conducción vides:</b>	Espaldera
<b>Composición suelos:</b>	Arcillo-calcáreo
<b>Rango de altitud viñedos:</b>	470-490 m
<b>Riego en los viñedos:</b>	No
<b>Vendimia en verde:</b>	No
<b>Fecha de vendimia:</b>	12 octubre
<b>Tipo de vendimia:</b>	Manual

## ELABORACIÓN

<b>Despalillado racimos:</b>	Si
<b>Prensado uvas:</b>	Sin prensado.
Obtenido a partir de mosto lágrima	
<b>Maceración prefermentativa:</b>	18 horas
<b>Tipo de maceración:</b>	Suaves remontados en el interior de los depósitos
<b>Fermentación:</b>	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. Elaborado únicamente uvas tempranillo tintas, obtenemos este vino rosado.

## NOTAS DE CATA

**Vista:** Rojo cereza de intensidad suave tono salmón. Muy limpio y brillante.

**Nariz:** Aroma muy intenso, con una gran carga frutal de frutos rojos, fresas y frambuesas que lo hacen goloso.

**Boca:** Buena estructura, gran acidez y cuerpo medio. Deja un largo postgusto frutal y un recuerdo muy sabroso y goloso durante largo tiempo.

## MARIDAJE

**Recomendaciones:** Arroz, risottos, pasta fresca, carnes blancas, ahumados, sushi y pescados azules.

**Temperatura de consumo:** 9°C.

## CONSERVACIÓN

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