



VINO

Nombre:	ERMITA DE SAN FELICES
Tipo de vino:	Tinto Selección
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:	500-590 m
Riego en los viñedos:	No
Vendimia en verde:	Si. Al finalizar el envero
Fecha de vendimia:	8-11 octubre
Tipo de vendimia:	Manual

ELABORACIÓN

Despalillado racimos:	Si
Estrujado uvas:	Si
Maceración prefermentativa:	2 días
Tipo de maceración:	Bazuqueos y remontados
Fermentación:	Espontanea y controlada
Permanencia en barrica:	4 meses
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.

Aun siendo un vino joven, se le aporta un breve paso por barrica que le aporta una untuosidad sin perder un ápice de su carácter frutal.

NOTAS DE CATA

Vista: Rojo vivo con tonos violáceos que denotan juventud, pero con ligero ribete teja en el borde.

Nariz: Aromático, afrutado y fresco. Ligero recuerdo de tostados por su breve permanencia en barrica.

Boca: Frutosidad y agradable acidez. Muy fresco.

MARIDAJE

Recomendaciones: Barbacoas, arroces en general, asados de carne y cocidos tradicionales.

Temperatura de consumo: 16°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