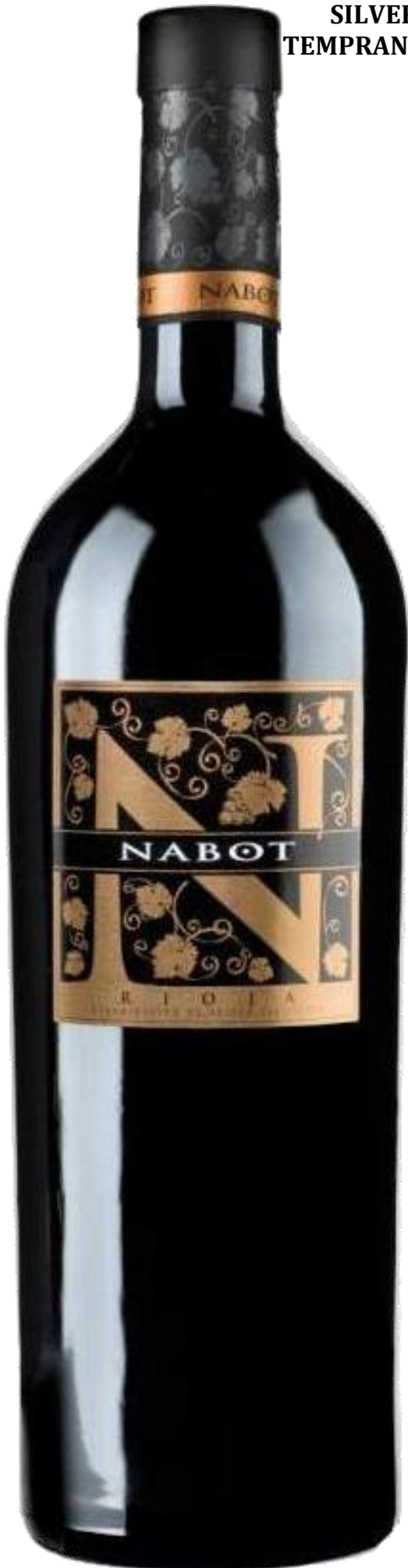


92

TANZER  
POINTSSILVER  
TEMPRANILLO

NABOT SINGLE VINEYARD 2008

**VINO**

<b>Nombre:</b>	NABOT VIÑEDO UNICO
<b>Tipo de vino:</b>	Tinto de Autor
<b>Cosecha:</b>	2008
<b>Denominación de Origen:</b>	D.O.Ca. Rioja
<b>Zona de procedencia:</b>	Rioja Alta
<b>Graduación:</b>	14,5 %
<b>Producción total:</b>	3.735 botellas 0.75 100 MAGNUM

**VITICULTURA**

<b>Variedades de uva:</b>	80%Tempranillo+20%otras
<b>Carácter viñedos:</b>	Sostenible - +100 años
<b>Municipio viñedo:</b>	Gimileo
<b>Sistema de conducción vides:</b>	Vaso
<b>Composición suelos:</b>	Aluvial
<b>Rango de altitud viñedos:</b>	450 m
<b>Riego en los viñedos:</b>	No
<b>Vendimia en verde:</b>	No
<b>Fecha de vendimia:</b>	22 Octubre
<b>Tipo de vendimia:</b>	Manual en cajas de 12 Kg

**ELABORACIÓN**

<b>Despalillado racimos:</b>	Si
<b>Estrujado uvas:</b>	Si. Muy suave.
<b>Maceración prefermentativa:</b>	4 días
<b>Tipo de maceración:</b>	Remontados suaves diarios
<b>Fermentación:</b>	Esponanea. Malolactica en barrica
<b>Crianza en barrica:</b>	17 meses
<b>Trasiegos:</b>	Semestralmente por gravedad
<b>Tipo de roble:</b>	Francés, europeo, americano
<b>Tostado barricas:</b>	Intenso
<b>Filtrado:</b>	No

**CURIOSIDAD**

El viñedo del que proceden las uvas, superan los 100 años de edad, posiblemente pre-filoxéricos. Las técnicas de viticultura durante todo el año son específicas, ecológicas-sostenibles y muy controladas.

**NOTAS DE CATA**

**Vista:** Color rojo picota, casi negro. Muy profundo. Tinta la copa dejando una intensa lamina de glicerina.

**Nariz:** Intensa fruta madura, violetas, casis. Notas de tabaco, cacao, tofee, regaliz y minerales.

**Boca:** Elegantísimo. Mucha corpulencia pero con cremosidad y suaves toques frutales en el postgusto. Vuelve la fruta madura. Enorme persistencia y potencial de envejecimiento.

**MARIDAJE**

**Recomendaciones:** Asados de carne, cocidos tradicionales, jamón ibérico, quesos curados, etc...

**Temperatura de consumo:** 17°C.

**CONSERVACIÓN**

Su elaboración natural sin filtrado hace recomendable

RIOJA  
DENOMINACION DE ORIGEN CALIFICADA

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