



VINO

Nombre:	HISTORIA DE SANTALBA
Tipo de vino:	Tinto de autor
Denominación de Origen:	D.O.Ca. Rioja
Zona de procedencia:	Rioja Alta

VITICULTURA

Variedades de uva:	80%Tempranillo+20%otras
Carácter viñedos:	+120 años
Municipio viñedo:	Gimileo
Sistema de conducción vides:	Vaso
Composición suelos:	Calizo - Aluvial
Rango de altitud viñedos:	425 m
Riego en los viñedos:	No
Vendimia en verde:	No
Fecha de vendimia:	20 octubre
Tipo de vendimia:	Manual en cajas de 12 Kg

ELABORACIÓN

Despallado racimos:	Si
Estrujado uvas:	Si. Muy suave.
Tipo de maceración:	Remontados suaves diarios
Fermentación:	Espontanea en bocoyes de 600 kilos de Roble Francés. Maloláctica en barrica
Crianza en barrica:	17 meses
Trasiegas:	Semestralmente por gravedad
Tipo de roble:	Francés tostado 200%
Tostado barricas:	Intenso
Filtrado:	No

CURIOSIDAD

Historia de Santalba representa el culmen de la carrera de Santiago Ijalba. Tras una vida dedicada a la elaboración de grandes vinos, Santiago cierra el círculo con este cuvée único.

NOTAS DE CATA

Vista: Color intenso negro con destellos picota. Muy profundo. Tinta la copa.

Nariz: Intensa y definida nariz fruta madura. Complejo y atractivo con toques de amaretto, bizcocho, violetas, yemas de huevo, casis. Notas de tabaco, cacao, toffee, regaliz y minerales.

Boca: Buen ataque con cuerpo y buena acidez, excelente estructura, equilibrado y largo final floral. Enorme persistencia y potencial de envejecimiento.

MARIDAJE

Recomendaciones: Asados de carne, cocidos tradicionales, jamón ibérico, quesos curados, solomillos, chuletones, guisos de carnes de caza mayor, rabo de toro al vino tinto, etc...

Temperatura de consumo: 17°C.

CONSERVACIÓN

Su elaboración natural sin filtrado hace recomendable decantarlo para disfrutar de toda su complejidad.