



## VINO

|                                |               |
|--------------------------------|---------------|
| <b>Nombre:</b>                 | QUE VIDA      |
| <b>Tipo de vino:</b>           | Tinto         |
| <b>Denominación de Origen:</b> | D.O.Ca. Rioja |
| <b>Zona de procedencia:</b>    | Rioja Alta    |
| <b>Graduación:</b>             | 12 %          |

## VITICULTURA

|                                  |                              |
|----------------------------------|------------------------------|
| <b>Variedad de uva:</b>          | 60% Garnacha +40%Tempranillo |
| <b>Carácter viñedos:</b>         | Sostenible                   |
| <b>Municipio viñado:</b>         | Santa Coloma                 |
| <b>Sistema conducción vides:</b> | Espaldera-Orientación Norte  |
| <b>Composición suelos:</b>       | Pedregoso                    |
| <b>Rango de altitud viñedos:</b> | 780-820 m                    |
| <b>Riego en los viñedos:</b>     | No                           |
| <b>Vendimia en verde:</b>        | No                           |
| <b>Fecha de vendimia:</b>        | 8 - 11 de Octubre            |
| <b>Tipo de vendimia:</b>         | Manual                       |

## ELABORACIÓN

|                                    |                         |
|------------------------------------|-------------------------|
| <b>Despalillado de racimos:</b>    | Si                      |
| <b>Estrujado Uvas:</b>             | Si                      |
| <b>Maceración Prefermentativa:</b> | No                      |
| <b>Fermentación:</b>               | Espontanea y controlada |
| <b>Filtrado:</b>                   | No                      |

## CURIOSIDAD

Elaborado con uvas tempranillo y garnacha, procedentes de pequeñas parcelas seleccionadas, situadas en laderas a cotas elevadas y orientadas al norte, con el propósito de mitigar los efectos del cambio climático en la viticultura. La lenta maduración de las uvas aporta a este vino aromas muy frescos y afrutados, cuerpo ligero y reducido contenido alcohólico.

## NOTAS DE CATA

**Vista:** Color rojo con tonos granates indicador de su juventud.

**Nariz:** Aroma floral y frambuesas, romero, rustico.

**Boca:** Explosión de frutas rojas y excelente acidez. Suelo del bosque, la oscuridad del terreno envuelve el paladar y la fruta permanece hasta el final.

## GASTRONOMIA

**Recomendaciones:** Asados de carne, barbacoas, arroces y risottos, carpaccio de ternera con parmesano, alubias o legumbres, vegetales, cerdo a la mostaza, cochinito, pasta fresco, pollo al curry, ...

**Temperatura de consumo:** 16°C

## CONSERVACIÓN

Se recomienda que este vino se conserve en un lugar ventilado y fresco donde la temperatura sea constante. Las botellas deberán ser conservadas en posición horizontal, de forma que el vino siempre esté en contacto con el corcho.

*Santalba*