

SANTALBA COTAS ALTAS 2018



VINO

Nombre:	SANTALBA COTAS ALTAS
Tipo de vino:	Tinto
Cosecha:	2018
Denominación de Origen:	D.O.Ca. Rioja
Zona de procedencia:	Rioja Alta
Graduación:	12 %

VITICULTURA

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

ELABORACIÓN

Despallado de racimos:	Si
Estrujado Uvas:	Si
Maceración Prefermentativa:	No
Fermentación:	Espontanea y controlada
Filtrado:	Si

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.

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

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