



SANTALBA MACERACION CARBOINCA 2018

VINO

Nombre:	SANTALBA MACERACION CARBONICA
Tipo de vino:	Tinto
Cosecha:	2018
Denominación de Origen:	D.O.Ca. Rioja
Zona de procedencia:	Rioja Alta
Graduación:	14,50 %

VITICULTURA

Variedad de uva:	100%Tempranillo
Carácter viñedos:	Sostenible
Municipio viñado:	Gimileo
Sistema conducción vides:	Vaso
Composición suelos:	Arcilloso Calcáreo
Rango de altitud viñedos:	470 m
Riego en los viñedos:	No
Vendimia en verde:	Si
Fecha de vendimia:	10 de Octubre
Tipo de vendimia:	Manual

ELABORACIÓN

Despalillado de racimos:	No
Estrujado Uvas:	No
Maceración Prefermentativa:	No
Fermentación:	Maceracion Carbonica
Filtrado:	Si

CURIOSIDAD

Desde tiempo remotos, el vino ha sido elemento fundamental en nuestra Tierra. Nuestros abuelos antes que nosotros y antes sus abuelos, poseían el conocimiento de la elaboración del vino, adquirido por la experiencia y la tradición familiar. La maceración carbónica, es el método ancestral de vinificación con uva entera que da como resultado vinos intensos de color, muy florales, frescos y como decimos por aquí, de trago largo.

NOTAS DE CATA

Vista: Color cereza profundo con ribete púrpura.
Nariz: Aroma floral y frambuesas, romero y lácteos.
Boca: Explosión de frutas rojas, goloso, y excelente acidez.

GASTRONOMIA

Recomendaciones: Barbacoas, arroces y risottos, tapas y pinchos, pasta fresca, pollo al curry, tapas variadas, pizzas, comida asiática ...
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