

SANTALBA SEMIDULCE 2019



VINO

Nombre:	SANTALBA
Tipo de vino:	Semidulce
Cosecha:	2019
Denominación de Origen:	D.O.Ca. Rioja
Zona de procedencia:	Rioja Alta
Graduación:	11 %
Producción total:	3.830 botellas

VITICULTURA

Variedades de uva:	100% Viura
Carácter viñedos:	Sostenible 20 años
Municipio viñado:	Gimileo
Sistema de conducción vides:	Espaldera
Rango de altitud viñedos:	450 m
Riego en los viñedos:	No
Vendimia en verde:	No
Fecha de vendimia:	25 de septiembre
Tipo de vendimia:	Manual

ELABORACIÓN

Estrujado uvas:	Muy suave
Fermentación:	Espontanea y controlada
Barrica:	No

CURIOSIDAD

La Viura es una variedad autóctona de Rioja y excelente para su elaboración. El dulzor es natural y se consigue interrumpiendo la fermentación mediante técnicas naturales.

NOTAS DE CATA

Vista: Especialmente limpio y transparente. Irá ganando destellos dorados con el paso del tiempo.

Nariz: Predomina el melocotón y frutas de hueso, buen balance, delicado con toques de vainilla y miel.

Boca: Suave textura con excelente dulzor y persistente acidez. Afrutado fresco y muy fácil de beber.

MARIDAJE

Recomendaciones: Entrantes con foie, frutos secos y quesos, salmorejo, mejillones... Pero también perfecto con postres como brownie de chocolate, coulant con salsa de vainilla...etc.

Temperatura de consumo: 6°C.

CONSERVACIÓN

Las botellas han de mantenerse en posición horizontal para que el vino se encuentre en contacto permanente 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