



# SANTALBA AMARO

## VINO

**Nombre:** SANTALBA AMARO  
**Tipo de vino:** Tinto Seleccionado  
**Denominación de Origen:** D.O.Ca. Rioja  
**Zona de procedencia:** Rioja Alta

## VITICULTURA

**Variedades de uva:** 80% Tempranillo  
20% Otras  
**Municipio viñado:** Gimileo  
**Sistema de conducción vides:** Vaso  
**Composición suelos:** Arenoso  
**Rango de altitud viñedos:** 425 m  
**Riego en los viñedos:** No  
**Vendimia en verde:** No  
**Fecha de vendimia:** 5 octubre  
**Tipo de vendimia:** Manual en cajas de 12 Kg

## ELABORACIÓN

**Despallado racimos:** No  
**Estrujado uvas:** No  
**Maceración prefermentativa:** No  
**Fermentación:** Espontanea - controlada  
Malolactica en barrica  
**Crianza en barrica:** 15 meses  
**Trasiegos:** Semestralmente por gravedad  
**Tipo de roble:** Francés  
**Tostado barricas:** Medio +  
**Filtrado:** No

## CURIOSIDAD

Vino único en la DOCa Rioja elaborado por el método ancestral de origen italiano AMARONE. Uvas vendimiadas temprano y extendidas en camas de paja para dejarlas secar y concentrar el azúcar y deshidratarlas aproximadamente dos meses.

## NOTAS DE CATA

**Vista:** Extremadamente denso y profundo color negro.  
**Nariz:** Aromas a licor de cereza, higo negro, canela y salsa de ciruela. Notas de pimienta verde y chocolate.  
**Boca:** Acidez media, equilibrado y alcohólico, sabores a cereza negra, higo, Kirsch, azúcar moreno y chocolate.

## MARIDAJE

**Recomendaciones:** Asados de carne, cocidos tradicionales, jamón ibérico, quesos curados, pato a la naranja, caza, pato asado al vinagre de Módena, embutidos, foie, etc...  
**Temperatura de consumo:** 17°C.

## CONSERVACIÓN

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

RIOJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

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