

## SANTALBA BLANCO

**VINO**

<b>Nombre:</b>	SANTALBA
<b>Tipo de vino:</b>	Blanco
<b>Denominación de Origen:</b>	D.O.Ca. Rioja
<b>Zona de procedencia:</b>	Rioja Alta

**VITICULTURA**

<b>Variedades de uva:</b>	100% Viura
<b>Carácter viñedos:</b>	Sostenible
<b>Municipio viñado:</b>	Gimileo, Briones
<b>Sistema de conducción vides:</b>	Vaso y espaldera
<b>Composición suelos:</b>	Arcillo-calcáreo
<b>Rango de altitud viñedos:</b>	470-520 m
<b>Riego en los viñedos:</b>	No
<b>Vendimia en verde:</b>	No
<b>Fecha de vendimia:</b>	7 octubre
<b>Tipo de vendimia:</b>	Manual

**ELABORACIÓN**

<b>Despallado racimos:</b>	No
<b>Prensado uvas:</b>	Suave prensado
<b>Fermentación:</b>	Espontanea y controlada

**CURIOSIDAD**

La variedad Viura es autóctona de La Rioja y ofrece unos vinos frescos, con recuerdos a flores blancas, afrutados y muy característicos del terruño riojalteño.

**NOTAS DE CATA**

**Vista:** Color amarillo pajizo con un ligero ribete acerado.  
**Nariz:** Aroma muy intenso, flores blancas y de cítricos.  
**Boca:** Acidez fresca y agradable. Ligero en boca, pero con volumen, dejando un largo e intenso postgusto frutal y un recuerdo muy sabroso durante largo tiempo.

**MARIDAJE**

**Recomendaciones:** Pescados, pasta, paellas, marisco, cocina asiática, sushi y ahumados, ensaladas, aperitivos y pizzas, fajitas, nachos, ...

**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.

*Santalba*

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

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