

SANTALBA BLANCO RESERVA



VINO

Nombre:	SANTALBA RESERVA
Tipo de vino:	Blanco Reserva
Denominación de Origen:	D.O.Ca. Rioja
Zona de procedencia:	Rioja Alta

VITICULTURA

Variedad de uva:	100%Viura
Carácter viñedos:	Sostenible
Municipio viñado:	Gimileo (Paraje Vigorta)
Sistema conducción vides:	Vaso
Composición suelos:	Arcilloso Calcáreo
Rango de altitud viñedos:	470-520 m
Fecha de vendimia:	12 de octubre
Tipo de vendimia:	Manual

ELABORACIÓN

Despallado racimos:	Si, maceración pelicular 24 horas
Estrujado Uvas:	Suave y delicado
Fermentación:	En barrica nueva
Crianza:	14 meses sobre lías
Battonage:	cada 3 días durante 7 meses
Tipo de roble:	francés y ruso, tostado medio

CURIOSIDAD

Viura es nuestra variedad autóctona en Rioja y una de las mejores para elaboraciones de este tipo. Buena acidez que previene la oxidación y le da al vino un toque vibrante.

NOTAS DE CATA

Vista: Amarillo brillante con ligero tono dorado.
Nariz: Muy intenso, complejo con recuerdos a flores blancas como jazmín, frutas de hueso, almendra y miel de azahar.
Boca: Entrada en boca con volumen y cremosidad. Excelente textura, acidez equilibrada, buena estructura y postgusto persistente. Evolucionará muy positivamente en botella.

GASTRONOMIA

Recomendaciones: Carnes blancas como solomillo de cerdo a la mostaza, pollo asado con verduras o pavo asado, pescado ahumados y azules, sushi, marisco, arroces y risottos, platillos Thai, pasta fresca, carpaccio de ternera con parmesano...

Temperatura de consumo: 9°C

CONSERVACIÓN

Se recomienda que este vino se conserve en un lugar ventilado y fresco donde la temperatura sea constante.

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

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