

VINO

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

VITICULTURA

Variedades de uva:	100% Tempranillo
Carácter viñedos:	Sostenible
Municipio viñedo:	Gimileo, Briones y Ollauri
Sistema de conducción vides:	Vaso y espaldera
Composición suelos:	Arcillo-calcáreo
Rango de altitud viñedos:	482-539 m
Riego en los viñedos:	No
Vendimia en verde:	Si
Fecha de vendimia:	8-11 Octubre
Tipo de vendimia:	Manual

ELABORACIÓN

Despalillado racimos:	Si
Estrujado uvas:	Si
Maceración prefermentativa:	2 días
Tipo de maceración:	Bazuqueos y remontados
Fermentación:	Espontanea-controlada
Crianza en barrica:	15 meses
Trasiegos:	Semestralmente por gravedad
Tipo de roble:	Americano
Tostado barricas:	Medio +
Filtrado:	Si

CURIOSIDAD

Santalba es la unión del nombre y apellido de Santiago Ijalba, fundador de la bodega que hoy junto a sus hijos elabora entre otros, este vino. Representa nuestra honestidad, la tradición riojana y a nuestro entender lo que un crianza debe ser, un vino para disfrutar y acompañar de forma agradable nuestra excelente gastronomía.

NOTAS DE CATA

Vista: Rojo profundo con algunos tonos negros y con ribetes teja.

Nariz: Aromas a frutos rojos, toques de vainilla y con un fondo especiado.

Boca: Potente y equilibrado. Muy bien estructurado. Perfecto ensamblaje del roble con la fruta.

MARIDAJE

Recomendaciones: BBQ, asados de carne, cocidos tradicionales, jamón ibérico, carnes blancas, quesos curados y semicurados, arroces, pasta, tapas, tortilla española, etc...

Temperatura de consumo: 16°C.

CONSERVACIÓN

Se recomienda que este vino sea decantado antes de su consumo para así disfrutar de su complejidad.

Santalba

