



SANTALBA ECOLÓGICO



VINO

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

VITICULTURA

Variedades de uva:	100% Tempranillo
Carácter viñedos:	Ecológico
Municipio viñado:	Gimileo
Sistema de conducción vides:	Espaldera
Composición suelos:	Arcillo-calcáreo
Rango de altitud viñedos:	490 m
Riego en los viñedos:	No
Vendimia en verde:	Si. Al finalizar el enero
Fecha de vendimia:	14 octubre
Tipo de vendimia:	Manual

ELABORACIÓN

Despalillado racimos:	Si
Estrujado uvas:	Si
Maceración prefermentativa:	3 días
Tipo de maceración:	Bazuqueos y remontados
Fermentación:	Espontanea y controlada
Permanencia en barrica:	7 meses
Trasiegas:	Semestralmente por gravedad
Tipo de roble:	Francés
Tostado barricas:	Medio +
Filtrado:	No

CURIOSIDAD

Mediante técnicas naturales y tradicionales de viticultura en el viñado ecológico, obtenemos cada año uvas ecológicas con un alto contenido en resveratrol natural.

NOTAS DE CATA

Vista: Color muy profundo, tinta china, con menisco amoratado tintando la copa con su densa glicerina.

Nariz: Alta intensidad y carga a ciruela madura, flores, caramelo y regaliz. Notas lácticas y balsámicas.

Boca: Elegante. Intenso y muy cremoso, con toques frutales en el postgusto y una suave acidez. Corpulento, tánico pero redondo, goloso, potente y con una gran persistencia.

MARIDAJE

Recomendaciones: BBQ, Asados de carne, cocidos tradicionales, jamón ibérico, quesos curados, cordero asado, tapas, tortilla española, etc...

Temperatura de consumo: 17°C.

CONSERVACIÓN

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