

SANTALBA LAS FLORES



VINO

Nombre: SANTALBA LAS FLORES
Tipo de vino: Dulce
Denominación de Origen: D.O.Ca. Rioja
Zona de procedencia: Rioja Alta

VITICULTURA

Varietades de uva: 60% Malvasía Riojana
40% Viura
Carácter viñedos: Sostenible 40 años
Municipio viñado: Gimileo
Sistema de conducción vides: Vaso
Composición suelos: calcáreo
Rango de altitud viñedos: 410 m
Riego en los viñedos: No
Vendimia en verde: No
Fecha de vendimia: 24 de octubre - tardía
Tipo de vendimia: Manual

ELABORACIÓN

Despalillado racimos: No
Estrujado uvas: Muy suave
Fermentación: Espontanea y controlada
Barrica: No

CURIOSIDAD

La Viura es una variedad autóctona de Rioja y excelente para su elaboración. El dulzor es natural y se consigue interrumpiendo la fermentación mediante técnicas naturales.

NOTAS DE CATA

Vista: Especialmente limpio y transparente. Irá ganando destellos dorados con el paso del tiempo.
Nariz: Predomina el melocotón y frutas de hueso, buen balance, delicado con toques de vainilla y miel.
Boca: Suave textura con excelente dulzor y persistente acidez. Todas estas cualidades mejorarán con el paso del tiempo en botella.

MARIDAJE

Recomendaciones: Entrantes con foie, frutos secos y quesos curados. También perfecto con postres como brownie de chocolate, coulant con salsa de vainilla...etc.
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.