

SANTALBA MACERACION CARBONICA



VINO

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

VITICULTURA

Variedad de uva: 100%Tempranillo
Carácter viñedos: Sostenible
Municipio viñado: Gimileo
Sistema conducción vides: Vaso
Composición suelos: Arcilloso Calcáreo
Rango de altitud viñedos: 470 m
Riego en los viñedos: No
Vendimia en verde: Si
Fecha de vendimia: 10 de octubre
Tipo de vendimia: Manual

ELABORACIÓN

Despallado de racimos: No
Estrujado Uvas: No
Maceración Prefermentativa: No
Fermentación: Maceración Carbónica
Filtrado: Si

CURIOSIDAD

Desde tiempo remotos, el vino ha sido elemento fundamental en nuestra Tierra. Nuestros abuelos antes que nosotros y antes sus abuelos, poseían el conocimiento de la elaboración del vino, adquirido por la experiencia y la tradición familiar. La maceración carbónica, es el método ancestral de vinificación con uva entera que da como resultado vinos intensos de color, muy florales, frescos y como decimos por aquí, de trago largo.

NOTAS DE CATA

Vista: Color cereza profundo con ribete púrpura.
Nariz: Aroma floral y frambuesas, romero y lácteos.
Boca: Explosión de frutas rojas, goloso, y excelente acidez.

GASTRONOMIA

Recomendaciones: Barbacoas, arroces y risottos, tapas y pinchos, pasta fresca, pollo al curry, tapas variadas, pizzas, comida asiática ...
Temperatura de consumo: 16°C

CONSERVACIÓN

Se recomienda que este vino se conserve en un lugar ventilado y fresco donde la temperatura sea constante. Las botellas deberán ser conservadas en posición horizontal, de forma que el vino siempre esté en contacto con el corcho.