



SANTALBA NATURAL



## VINO

**Nombre:** SANTALBA NATURAL  
**Tipo de vino:** Tinto Ecológico y VEGANO  
**Denominación de Origen:** D.O.Ca. Rioja  
**Zona de procedencia:** Rioja Alta

## VITICULTURA

**Variedades de uva:** 100% Tempranillo  
**Carácter viñedos:** Ecológico - 15 años  
**Municipio viñado:** Gimileo  
**Sistema de conducción vides:** Espaldera  
**Composición suelos:** Arcillo-calcáreo  
**Rango de altitud viñedos:** 470 m  
**Vendimia en verde:** Si  
**Fecha de vendimia:** 16 octubre  
**Tipo de vendimia:** Manual

## ELABORACIÓN

**Despallado racimos:** Si  
**Estrujado uvas:** Si  
**Maceración prefermentativa:** No  
**Fermentación:** Espontanea y controlada  
**Tiempo en barrica:** No  
**SULFITOS:** No

## CURIOSIDAD

Elaborado con uvas de la variedad Tempranillo certificadas como ecológicas. Nuestro criterio de elaboración es intervenir lo mínimo posible en su elaboración y manipulación, dejando que sea la uva la que exprese todo su carácter. No se añaden sulfitos en su elaboración. Vino certificado por la Unión Española Vegana.

## NOTAS DE CATA

**Vista:** Morado muy intenso, tonalidades violáceas que tienden a negro. Muy buena densidad y glicerina.  
**Nariz:** aromas limpios y cereza madura, ciruela, violetas y romero.  
**Boca:** taninos masticables y acidez apetitosa, carácter mineral y fruta intensa y vibrante.

## MARIDAJE

**Recomendaciones:** Barbacoas, arroces en general, asados de carne y cocidos tradicionales, pasta, pollo al curry, burritos, fajitas, pizza, pasta boloñesa, tapas y pintxos, etc.  
**Temperatura de consumo:** 16°C.

## CONSERVACIÓN

Las botellas han de mantenerse en posición horizontal para que el vino se encuentre en contacto permanente con el corcho.

RIOJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

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