



VINO

Nombre:	SANTALBA ORANGE
Tipo de vino:	Blanco Naranja /Macerado/brizado
Denominación de Origen:	D.O.Ca. Rioja
Subzona:	Rioja Alta

VITICULTURA

Variedad de uva:	100%Viura
Carácter viñedos:	Sostenible
Municipio viñado:	Gimileo
Composición suelos:	Arcilloso Calcáreo
Rango de altitud de viñedos:	420-470 m
Fecha de vendimia:	10 de Octubre
Tipo de vendimia:	Manual

ELABORACIÓN

Despalillado racimos:	Parcialmente
Estrujado Uvas:	No
Tipo de maceración:	Ligeros bazuqueo semanales durante 9 meses junto con sus pieles.
Fermentación:	Espontanea y controlada Semi-maceración carbónica
Barrica:	No

CURIOSIDAD

Método primitivo y ancestral en el que las uvas blancas se vinifican y fermentan, como los tintos proporcionando un color naranja con reflejos dorados y una tanicidad muy singular.

Viura es nuestra variedad autóctona en Rioja y queremos ponerla en valor y rendir homenaje a los primeros vinos naranjas, elaborados en Georgia hace mas de 4.500 años.

NOTAS DE CATA

Vista: Color amarillo dorado de capa media con reflejos naranjas.

Nariz: Nariz compleja que recuerda a mandarina, cítricos, pomelo, fruta de hueso, tomillo y pimienta blanca.

Boca: Buena acidez que lo hace fresco y un tanino agradable que le aporta buen equilibrio y estructura. Tiene cuerpo y carácter. Ligeramente salino. Persistente en boca y un final largo ligeramente goloso.

GASTRONOMIA

Recomendaciones: pescados azules, mariscos, arroces y risottos, tabla de quesos curados, pasta fresca, pollo al curry o tikka masala, Pad Thai....

Temperatura de consumo: 8°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