



VINO

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

VITICULTURA

Variedades de uva:	100% Tempranillo
Carácter viñedos:	Sostenible
Municipio viñedo:	Gimileo y Haro
Sistema de conducción vides:	Vaso
Composición suelos:	Arcillo-calcáreo
Rango de altitud viñedos:	482-505 m
Riego en los viñedos:	No
Vendimia en verde:	Si
Fecha de vendimia:	11-15 Octubre
Tipo de vendimia:	Manual

ELABORACIÓN

Despalillado racimos:	Si
Estrujado uvas:	Si
Maceración prefermentativa:	2 días
Tipo de maceración:	Remontados
Fermentación:	Espontanea y controlada
Crianza en bodega:	18 meses
Trasiegos:	Semestralmente por gravedad
Tipo de roble:	Americano
Tostado barricas:	Medio +
Filtrado:	No

CURIOSIDAD

La gama de vinos Viña Hermosa representa la línea más clásica de Bodegas Santalba. Tradición riojana de elaboración, que tantas satisfacciones ha dado a lo largo de su historia.

NOTAS DE CATA

Vista: Rojo picota brillante de buena profundidad ya con algunos tonos teja más abiertos.

Nariz: Aromas muy concentrados de fruta negra madura y vainilla, con un fondo de especias y tostados.

Boca: Muy equilibrado, de gran retronasal y persistencia, evoluciona muy positivamente durante horas. Gran potencial de envejecimiento.

MARIDAJE

Recomendaciones: Asados de carne, cocidos tradicionales, jamón ibérico, quesos curados, etc...

Temperatura de consumo: 17°C.

CONSERVACIÓN

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

Santalba