

SANTALBA ROSADO



### VINO

<b>Nombre:</b>	SANTALBA
<b>Tipo de vino:</b>	Rosado de zona
<b>Denominación de Origen:</b>	D.O.Ca. Rioja
<b>Zona de procedencia:</b>	Rioja Alta

### VITICULTURA

<b>Variedades de uva:</b>	100% Tempranillo
<b>Carácter viñedos:</b>	Sostenible
<b>Municipio viñedo:</b>	Briones y Gimileo
<b>Sistema de conducción vides:</b>	Espaldera
<b>Composición suelos:</b>	Arcillo-calcáreo
<b>Rango de altitud viñedos:</b>	470-490 m
<b>Fecha de vendimia:</b>	12 Octubre
<b>Tipo de vendimia:</b>	Manual

### ELABORACIÓN

<b>Despallado racimos:</b>	Si
<b>Prensado uvas:</b>	Sin prensado. Obtenido a partir de mosto lágrima
<b>Maceración prefermentativa:</b>	2 horas
<b>Tipo de maceración:</b>	Suaves remontados
<b>Fermentación:</b>	Espontanea y controlada

### CURIOSIDAD

En la elaboración de este elegante rosado pálido, hemos utilizado uvas tempranillo tintas. Por ello, conseguiremos mantener su aspecto y cualidades durante mucho más tiempo.

### NOTAS DE CATA

**Vista:** Color muy ligero levemente asalmonado, muy limpio y brillante.  
**Nariz:** Aroma muy intenso, con una gran carga frutal de frutos rojos, fresas y frambuesa. Goloso.  
**Boca:** Buena estructura, gran acidez y cuerpo medio. Deja un largo postgusto frutal y un recuerdo muy sabroso.

### MARIDAJE

**Recomendaciones:** Arroces y rissotos, wok, comida asiática y Thai, pasta fresca, carnes blancas, ahumados, sushi y pescados azules, aperitivos, marisco, tapas, ensaladas, lasagna, ...etc.

**Temperatura de consumo:** 8°C.

### CONSERVACIÓN

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

*Santalba*