

S
A
N
T
A
L
B
A

R
O
S
A
D
O



VINO

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

VITICULTURA

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

ELABORACIÓN

Despalillado racimos:	Si
Prensado uvas:	Sin prensado. Obtenido a partir de mosto lágrima
Maceración prefermentativa:	2 horas
Tipo de maceración:	Suaves remontados
Fermentación:	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 risottos, wok, comida asiática y Thai, pasta fresca, carnes blancas, ahumados, sushi y pescados azules, aperitivos, marisco, tapas, ensaladas, lasaña, ...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.

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

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