

**VINO**

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

VITICULTURA

Variedades de uva:	100% Tempranillo
Carácter viñedos:	Sostenible
Municipio viñedo:	Gimileo, Briones
Sistema de conducción vides:	Vaso y espaldera
Composición suelos:	Arcillo-calcáreo
Rango de altitud viñedos:	470-520 m
Riego en los viñedos:	No
Vendimia en verde:	No
Fecha de vendimia:	8-11 Octubre
Tipo de vendimia:	Manual

ELABORACIÓN

Despalillado racimos:	Si
Estrujado uvas:	Si
Maceración prefermentativa:	1 día
Tipo de maceración:	Remontados
Fermentación:	Espontanea y controlada
Permanencia en barrica:	5 meses
Tipo de roble:	Americano
Tostado barricas:	Medio +
Filtrado:	No

CURIOSIDAD

Aun siendo un vino joven, se le aporta un breve paso por barrica que le aporta una untuosidad sin perder un ápice de su carácter frutal.

NOTAS DE CATA

Vista: Rojo con tonos negros que denotan juventud, pero con ligeros ribetes teja.

Nariz: Muy aromático, afrutado y fresco. Ligeras notas finales que recuerdan a vainilla.

Boca: Sorprende su frutuosidad, agradable acidez y fantástica frescura.

MARIDAJE

Recomendaciones: Barbacoas, arroces en general, asados de carne y cocidos tradicionales, pasta, pollo al curry, burritos, fajitas, pizza, pasta bolognesa, 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.

Santalba