

SANTALBA SEMIDULCE



### VINO

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

### VITICULTURA

**Variedades de uva:** 100% Viura  
**Carácter viñedos:** Sostenible 20 años  
**Municipio viñedo:** Gimileo  
**Sistema de conducción vides:** Espaldera  
**Rango de altitud viñedos:** 450 m  
**Riego en los viñedos:** No  
**Vendimia en verde:** No  
**Fecha de vendimia:** 25 de septiembre  
**Tipo de vendimia:** Manual

### ELABORACIÓN

**Estrujado uvas:** Muy suave  
**Fermentación:** Espontanea y controlada  
**Barrica:** No

### CURIOSIDAD

La Viura es una variedad autóctona de Rioja y excelente para su elaboración. El dulzor es natural y se consigue interrumpiendo la fermentación de forma natural.

### NOTAS DE CATA

**Vista:** Especialmente limpio y transparente. Irá ganando destellos dorados con el paso del tiempo.  
**Nariz:** Predomina el melocotón y frutas de hueso, buen balance, delicado con toques de vainilla y miel.  
**Boca:** Suave textura con excelente dulzor y persistente acidez. Afrutado fresco y muy fácil de beber.

### MARIDAJE

**Recomendaciones:** Entrantes con foie, frutos secos y quesos, salmorejo, mejillones.... Pero también perfecto con postres como brownie de chocolate, coulant con salsa de vainilla...etc.  
**Temperatura de consumo:** 6°C.

### CONSERVACIÓN

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