



VINO

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

VITICULTURA

Variedades de uva:	100% Tempranillo
Carácter viñedos:	Sostenible
Municipio viñado:	Ollauri, Gimileo y 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:	Si
Fecha de vendimia:	11-15 octubre
Tipo de vendimia:	Manual

ELABORACIÓN

Despalillado racimos:	Si
Estrujado uvas:	Si
Maceración prefermentativa:	4 días
Tipo de maceración:	Bazuqueos y remontados
Fermentación:	Espontanea y controlada
Crianza en barrica:	26 meses
Trasiegas:	Semestralmente por gravedad
Tipo de roble:	Americano
Tostado barricas:	Medio +
Filtrado:	No

CURIOSIDAD

Para asegurar la máxima calidad, este vino se trasiega (pasar el vino de una barrica llena a otra vacía) cada seis meses de forma tradicional por gravedad.

NOTAS DE CATA

Vista: Intenso color con tonos negros y ribetes teja.
Nariz: Aromas a fruta muy madura y vainilla con notas suaves de especias, balsámicos y torrefactos derivados de su larga crianza en barrica.
Boca: Intenso, muy equilibrado en boca, sedoso, muy persistente y de sensaciones muy agradables. Evoluciona muy positivamente durante horas. Gran potencial de envejecimiento.

MARIDAJE

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

Temperatura de consumo: 17°C.

CONSERVACIÓN

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

RIOJA
DENOMINACION DE ORIGEN CALIFICADA

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