

91

PUNTOS
PEÑÍN



PLATA EN
CHALLENGE
MILLESIME-BIO



ORO EN
MUNDUS VINI
BIOFACH



ECORACIMO
DE ORO

ECO
VINO



SANTALBA ECOLÓGICO RESVERATROL 2013

VINO

Nombre: SANTALBA
Tipo de vino: Tinto Ecológico
Cosecha: 2013
Denominación de Origen: D.O.Ca. Rioja
Zona de procedencia: Rioja Alta
Graduación: 13,5 %
Producción total: 9.323 botellas

VITICULTURA

Variedades de uva: 100% Tempranillo
Carácter viñedos: Ecológico
Municipio viñado: Gimileo
Sistema de conducción vides: Espaldera
Composición suelos: Arcillo-calcáreo
Rango de altitud viñedos: 490 m
Riego en los viñedos: No
Vendimia en verde: Si. Al finalizar el envero
Fecha de vendimia: 14 Octubre
Tipo de vendimia: Manual

ELABORACIÓN

Despalillado racimos: Si
Estrujado uvas: Si
Maceración prefermentativa: 3 días
Tipo de maceración: Bazuqueos y remontados
Fermentación: Espontanea y controlada
Permanencia en barrica: 7 meses
Trasiegas: Semestralmente por gravedad
Tipo de roble: Francés
Tostado barricas: Medio +
Filtrado: No

CURIOSIDAD

Mediante técnicas naturales y tradicionales de viticultura en el viñado ecológico Viña Hermosa situado en Bodegas SANTALBA (Gimileo), obtenemos cada año uvas ecológicas con un alto contenido en resveratrol natural (antioxidante muy beneficioso para la salud humana). Según organismos oficiales, SANTALBA Ecológico alcanza los 24,5 mg/litro.

NOTAS DE CATA

Vista: Color muy profundo, tinta china, con menisco amoratado tintando la copa con su densa glicerina.
Nariz: Alta intensidad y carga a ciruela madura, flores, caramelo y regaliz. Notas lácticas y balsámicas.
Boca: Elegante. Intenso y muy cremoso, con toques frutales en el postgusto y una suave acidez. Corpulento, tánico pero redondo, goloso, potente y con una gran persistencia.

MARIDAJE

Recomendaciones: Asados de carne, cocidos tradicionales, jamón ibérico, quesos curados, etc...
Temperatura de consumo: 17°C.

CONSERVACIÓN

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



BODEGAS
SANTALBA

AVDA. DE LA RIOJA S/N · GIMILEO · LA RIOJA · ESPAÑA
TEL. +34 941 304 231 · FAX. +34 941 304 326 · santalba@santalba.com