



VINO

Nombre:	GRAN ERMITA DE SAN FELICES
Tipo de vino:	Tinto Reserva
Cosecha:	2008
Denominación de Origen:	D.O.Ca. Rioja
Zona de procedencia:	Rioja Alta
Graduación:	14,5 %
Producción total:	6.980 botellas

VITICULTURA

Variedades de uva:	100% Tempranillo
Carácter viñedos:	Sostenible – Muy viejos
Municipio viñado:	Haro
Sistema de conducción vides:	Vaso
Composición suelos:	Arcillo-calcáreo
Rango de altitud viñedos:	485 m
Riego en los viñedos:	No
Vendimia en verde:	Si. Al finalizar el envero
Fecha de vendimia:	22 Octubre
Tipo de vendimia:	Manual en cajas de 12 Kg

ELABORACIÓN

Despalillado racimos:	Si
Estrujado uvas:	Si. Muy suave.
Maceración prefermentativa:	4 días
Tipo de maceración:	Suaves remontados
Fermentación:	Espontanea y controlada.
Crianza en barrica:	18 meses
Trasiegos:	Semestralmente por gravedad
Tipo de roble:	Francés
Tostado barricas:	Medio +
Filtrado:	No

CURIOSIDAD

Los viñedos de los que proceden las uvas, bajo los riscos de Bilibio y cerca de la Ermita de San Felices, superan los 80 años de edad media. Las técnicas de viticultura durante todo el año son específicas y muy controladas. Únicamente elaborado en cosechas de excelente calidad.

NOTAS DE CATA

Vista: Color rojo picota, casi negro. Muy profundo. Tinta la copa.

Nariz: Fruta negra madura. Notas de florales, violetas, caramelo, regaliz y minerales.

Boca: Muy elegante y fino. Corpulencia pero con cremosidad. Toques frutales en el postgusto. Muy largo en la boca, evolucionará positivamente durante muchos años en botella.

MARIDAJE

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

Temperatura de consumo: 17°C.

CONSERVACIÓN

Su elaboración natural sin filtrado hace recomendable decantarlo para disfrutar de toda su complejidad.

