



SANTALBA CRIANZA 2009

VINO

Nombre:	SANTALBA
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Cosecha:	2009
Denominación de Origen:	D.O.Ca. Rioja
Zona de procedencia:	Rioja Alta
Graduación:	13,50 %
Producción total:	45.330 botellas

VITICULTURA

Variedades de uva:	100% Tempranillo
Carácter viñedos:	Sostenible
Municipio viñedo:	Ollauri, Gimileo y San Vicente
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:	11-18 Octubre
Tipo de vendimia:	Manual

ELABORACIÓN

Despalillado racimos:	Si
Estrujado uvas:	Si
Maceración prefermentativa:	2 días
Tipo de maceración:	Remontados
Fermentación:	Espontánea - controlada
Crianza en barrica:	15 meses
Trasiegos:	Semestralmente por gravedad
Tipo de roble:	Americano
Tostado barricas:	Medio +
Filtrado:	Si

CURIOSIDAD

El suelo arcillo-calcáreo de los viñedos y el clima le confieren un carácter muy específico, mostrando el terruño de esta zona de La Rioja Alta a la perfección.

NOTAS DE CATA

Vista: Rojo muy profundo, tonos negros y con ribetes teja.

Nariz: Aromas muy concentrados de frutos rojos maduros y vainilla con un fondo especiado.

Boca: Potente y equilibrado en boca, estructurado y perfectamente ensamblado. Buen retronasal.

MARIDAJE

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

Temperatura de consumo: 17°C.

CONSERVACIÓN

Conservarlo en posición horizontal y en lugar seco y ventilado, sin muchas oscilaciones de temperatura.



BODEGAS
SANTALBA