

92

PUNTOS
PEÑÍN

MEDALLA
DE PLATA
VINO SUB-30



SANTALBA EDICION LIMITADA 2008



VINO

Nombre:	SANTALBA
Tipo de vino:	Tinto de Autor
Cosecha:	2008
Denominación de Origen:	D.O.Ca. Rioja
Zona de procedencia:	Rioja Alta
Graduación:	14 %
Producción total:	18.300 botellas

VITICULTURA

Variedades de uva:	100% Tempranillo
Carácter viñedos:	Sostenible - 40 años
Municipio viñado:	Gimileo y Ollauri
Sistema de conducción vides:	Vaso
Composición suelos:	Arcillo-calcáreo
Rango de altitud viñedos:	480-550 m
Riego en los viñedos:	No
Vendimia en verde:	No
Fecha de vendimia:	18 Octubre
Tipo de vendimia:	Manual en cajas de 12 Kg

ELABORACIÓN

Despalillado racimos:	Si
Estrujado uvas:	Si. Muy suave.
Maceración prefermentativa:	2 días
Tipo de maceración:	Bazuqueos
Fermentación:	Espontanea - controlada
Crianza en barrica:	15 meses
Trasiegos:	Semestralmente por gravedad
Tipo de roble:	Francés y americano
Tostado barricas:	Medio +
Filtrado:	No

CURIOSIDAD

Los pocos viñedos de los que proceden las uvas, superan los 40 años de edad. Las técnicas de viticultura durante todo el año son específicas y muy controladas.

NOTAS DE CATA

Vista: Color picota muy profundo con menisco de tonos negros y tenue ribete cereza.

Nariz: Muy intenso. Gran carga de fruta negra madura, ciruela. Notas de violeta, piel de naranja y regaliz. Toques especiados y balsámicos.

Boca: Elegancia y untuosidad. Taninos suaves y golosos. Fruta en el postgusto. Intenso, cítrico y potente. Gran persistencia y buen potencial de envejecimiento.

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.



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