

SANTALBA COTAS ALTAS 2012



## VINO

<b>Nombre:</b>	SANTALBA
<b>Tipo de vino:</b>	Tinto
<b>Cosecha:</b>	2012
<b>Denominación de Origen:</b>	D.O.Ca. Rioja
<b>Zona de procedencia:</b>	Rioja Alta
<b>Graduación:</b>	12 %
<b>Producción Total:</b>	6.200 botellas

## VITICULTURA

<b>Variedad de uva:</b>	60% Tempranillo+40%Garnacha
<b>Carácter viñedos:</b>	Sostenible
<b>Municipio viñado:</b>	Santa Coloma
<b>Sistema conducción vides:</b>	Espaldera-Orientación Norte
<b>Composición suelos:</b>	Pedregoso
<b>Rango de altitud viñedos:</b>	780-820 m
<b>Riego en los viñedos:</b>	No
<b>Vendimia en verde:</b>	No
<b>Fecha de vendimia:</b>	8 - 11 de Octubre
<b>Tipo de vendimia:</b>	Manual

## ELABORACIÓN

<b>Despalillado de racimos:</b>	Si
<b>Estrujado Uvas:</b>	Si
<b>Maceración Prefermentativa:</b>	No
<b>Fermentación:</b>	Espontanea y controlada
<b>Filtrado:</b>	No

## CURIOSIDAD

Elaborado con uvas tempranillo y garnacha, procedentes de pequeñas parcelas seleccionadas, situadas en laderas a cotas elevadas y orientadas al norte, con el propósito de mitigar los efectos del cambio climático en la viticultura. La lenta maduración de las uvas aporta a este vino aromas muy frescos y afrutados, cuerpo ligero y reducido contenido alcohólico.

## NOTAS DE CATA

**Vista:** Color rojo con tonos granates indicador de su juventud.

**Nariz:** Aroma floral y frambuesas.

**Boca:** Explosión de frutas rojas y excelente acidez. Suelo del bosque, la oscuridad del terreno envuelve el paladar y la fruta permanece hasta el final.

## GASTRONOMIA

**Recomendaciones:** Asados de carne, barbacoas, arroces y risottos, carpaccio de ternera con parmesano, alubias o legumbres, vegetales, cerdo a la mostaza, cochinillo, pasta fresco, pollo al curry, ...

**Temperatura de consumo:** 16°C

## CONSERVACIÓN

Se recomienda que este vino se conserve en un lugar ventilado y fresco donde la temperatura sea constante. Las botellas deberán ser conservadas en posición horizontal, de forma que el vino siempre esté en contacto con el corcho.

Santalba

COTAS ALTAS

Vino elaborado con las variedades tempranillo y garnacha, procedentes de pequeñas parcelas muy seleccionadas, situadas en laderas a cotas altas y orientadas al norte, con el propósito de mitigar los efectos del cambio climático en la viticultura. La lenta maduración de las uvas aporta a este vino aromas muy frescos y afrutados, cuerpo ligero y reducido contenido alcohólico.

Wine made with tempranillo and garnacha grapes from small and selected vineyards located high up on the northern slopes in order to alleviate the effects of climate change on viticulture and vine growing. The slow ripening of the grapes give the wine a fresh fruity aroma, light body and reduced alcohol content.

RIOJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA  
SANTALBA  
2 0 1 2



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