

88

PUNTOS
PEÑIN



* * *



ERMITA DE SAN FELICES CRIANZA 2009

VINO

Nombre: ERMITA DE SAN FELICES
Tipo de vino: Tinto Crianza
Cosecha: 2009
Denominación de Origen: D.O.Ca. Rioja
Zona de procedencia: Rioja Alta
Graduación: 13.5 %
Producción total: 58.447 botellas

VITICULTURA

Variedades de uva: 100% Tempranillo
Carácter viñedos: Sostenible
Municipio viñedo: Haro y Villalba de Rioja
Sistema de conducción vides: Vaso y espaldera
Composición suelos: Arcillo-calcáreo
Rango de altitud viñedos: 504-599 m
Riego en los viñedos: No
Vendimia en verde: Si. Al finalizar el envero
Fecha de vendimia: 10-14 Octubre
Tipo de vendimia: Manual

ELABORACIÓN

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

CURIOSIDAD

Esta gama de vinos rinde homenaje al Patrón de Haro, San Felices. Cada 29 de Junio, en los riscos de Bilibio y junto a su Ermita, se celebra la famosa Batalla del Vino en su honor. Vino Seleccionado por la aerolínea British Airways para servir en su first class y business class.

NOTAS DE CATA

Vista: Rojo profundo con algunos tonos negros y con ribetes teja.
Nariz: Aromas a frutos rojos frescos, toques de vainilla y tostados con un fondo especiado.
Boca: Potente y equilibrado. Perfecto ensamblaje del roble con la fruta. Largo postgusto.

MARIDAJE

Recomendaciones: Asados de carne, cocidos tradicionales, jamón ibérico, carnes blancas, quesos curados y semicurados, etc...

Temperatura de consumo: 16°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