

92

PUNTOS  
PARKER

90

PUNTOS  
PEÑIN

91

PUNTOS  
TANZERMEDALLA  
DE PLATA  
EN IWSC

ERMITA DE SAN FELICES RESERVA 2008

**VINO**

<b>Nombre:</b>	ERMITA DE SAN FELICES
<b>Tipo de vino:</b>	Tinto Reserva
<b>Cosecha:</b>	2008
<b>Denominación de Origen:</b>	D.O.Ca. Rioja
<b>Zona de procedencia:</b>	Rioja Alta
<b>Graduación:</b>	14 %
<b>Producción total:</b>	29.485 botellas

**VITICULTURA**

<b>Variedades de uva:</b>	100% Tempranillo
<b>Carácter viñedos:</b>	Sostenible
<b>Municipio viñado:</b>	Haro y Villalba de Rioja
<b>Sistema de conducción vides:</b>	Vaso
<b>Composición suelos:</b>	Arcillo-calcáreo
<b>Rango de altitud viñedos:</b>	500-590 m
<b>Riego en los viñedos:</b>	No
<b>Vendimia en verde:</b>	Si. Al finalizar el envero
<b>Fecha de vendimia:</b>	11-16 Octubre
<b>Tipo de vendimia:</b>	Manual

**ELABORACIÓN**

<b>Despallado racimos:</b>	Si
<b>Estrujado uvas:</b>	Si
<b>Maceración prefermentativa:</b>	4 días
<b>Tipo de maceración:</b>	Remontados
<b>Fermentación:</b>	Espontanea y controlada
<b>Crianza en barrica:</b>	18 meses
<b>Trasiegas:</b>	Semestralmente por gravedad
<b>Tipo de roble:</b>	Americano
<b>Tostado barricas:</b>	Medio +
<b>Filtrado:</b>	No

**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 picota brillante de gran profundidad ya con algunos tonos teja más abiertos.

**Nariz:** Aromas de fruta madura y vainilla, con un fondo de especias y tostados. Notas de tabaco finales.

**Boca:** Muy equilibrado, de gran retronasal y persistencia, evoluciona muy bien en el tiempo. 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**

Se recomienda que este vino sea decantado antes de su consumo para así disfrutar de su complejidad.

BODEGAS  
SANTALBAAVDA. DE LA RIOJA S/N · GIMILEO · LA RIOJA · ESPAÑA  
TEL. +34 941 304 231 · FAX. +34 941 304 326 · santalba@santalba.com