



## VINO

<b>Nombre:</b>	ERMITA DE SAN FELICES
<b>Tipo de vino:</b>	Tinto
<b>Cosecha:</b>	2013
<b>Denominación de Origen:</b>	D.O.Ca. Rioja
<b>Zona de procedencia:</b>	Rioja Alta
<b>Graduación:</b>	13,5 %
<b>Producción total:</b>	60.800 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 y espaldera
<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 enero
<b>Fecha de vendimia:</b>	10-16 Octubre
<b>Tipo de vendimia:</b>	Manual

## ELABORACIÓN

<b>Despalillado racimos:</b>	Si
<b>Estrujado uvas:</b>	Si
<b>Maceración prefermentativa:</b>	3 días
<b>Tipo de maceración:</b>	Bazuqueos y remontados
<b>Fermentación:</b>	Espontanea y controlada
<b>Permanencia en barrica:</b>	4 meses
<b>Tipo de roble:</b>	Americano
<b>Tostado barricas:</b>	Medio +
<b>Filtrado:</b>	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.

Aun siendo un vino joven, se le aporta un breve paso por barrica que le aporta una untuosidad sin perder un ápice de su carácter frutal.

## NOTAS DE CATA

**Vista:** Rojo vivo con tonos violáceos que denotan juventud, pero con ligero ribete teja en el borde.

**Nariz:** Aromático, afrutado y fresco. Ligero recuerdo de tostados por su breve permanencia en barrica.

**Boca:** Frutosidad y agradable acidez. Muy fresco.

## MARIDAJE

**Recomendaciones:** Barbacoas, arroces en general, asados de carne y cocidos tradicionales.

**Temperatura de consumo:** 16°C.

## CONSERVACIÓN

Las botellas han de mantenerse en posición horizontal para que el vino se encuentre en contacto permanente con el corcho.

