



GANADOR
XXII CATA DE
SOLIDARIDAD
ROTARIA



MEDALLA DE
BRONCE
DECANTER



VIÑA HERMOSA CRIANZA

VINO

Nombre: VIÑA HERMOSA
Tipo de vino: Tinto Crianza
Denominación de Origen: D.O.Ca. Rioja
Zona de procedencia: Rioja Alta
Graduación: 13,50 %

VITICULTURA

Varietades de uva: 100% Tempranillo
Carácter viñedos: Sostenible
Municipio viñado: Gimileo, Briones y Ollauri
Sistema de conducción vides: Vaso y espaldera
Composición suelos: Arcillo-calcáreo
Rango de altitud viñedos: 482-539 m
Riego en los viñedos: No
Vendimia en verde: Si
Fecha de vendimia: 8-11 Octubre
Tipo de vendimia: Manual

ELABORACIÓN

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

CURIOSIDAD

La gama de vinos Viña Hermosa representa la línea más clásica de Bodegas Santalba. Tradición riojana de elaboración, que tantas satisfacciones ha dado a lo largo de su historia.

NOTAS DE CATA

Vista: Rojo profundo con algunos tonos negros y con ribetes teja.

Nariz: Aromas a frutos rojos, toques de vainilla y con un fondo especiado.

Boca: Potente y equilibrado. Muy bien estructurado. Perfecto ensamblaje del roble con la fruta.

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