



# SANTALBA LAS FLORES 2015

## VINO

<b>Nombre:</b>	SANTALBA LAS FLORES
<b>Tipo de vino:</b>	Semidulce
<b>Cosecha:</b>	2015
<b>Denominación de Origen:</b>	D.O.Ca. Rioja
<b>Zona de procedencia:</b>	Rioja Alta
<b>Graduación:</b>	11,5 %
<b>Producción total:</b>	3.830 botellas

## VITICULTURA

<b>Variedades de uva:</b>	60% Viura 40% Malvasía Riojana
<b>Carácter viñedos:</b>	Sostenible 40 años
<b>Municipio viñedo:</b>	Gimileo
<b>Sistema de conducción vides:</b>	Vaso
<b>Composición suelos:</b>	calcáreo
<b>Rango de altitud viñedos:</b>	410 m
<b>Riego en los viñedos:</b>	No
<b>Vendimia en verde:</b>	No
<b>Fecha de vendimia:</b>	24 de Octubre - tardía
<b>Tipo de vendimia:</b>	Manual

## ELABORACIÓN

<b>Despalillado racimos:</b>	No
<b>Estrujado uvas:</b>	Muy suave
<b>Fermentación:</b>	Espontanea y controlada
<b>Barrica:</b>	No

## CURIOSIDAD

La Viura es una variedad autóctona de Rioja y excelente para su elaboración. El dulzor es natural y se consigue interrumpiendo la fermentación mediante técnicas naturales.

## NOTAS DE CATA

**Vista:** Especialmente limpio y transparente. Irá ganando destellos dorados con el paso del tiempo.  
**Nariz:** Predomina el melocotón y frutas de hueso, buen balance, delicado con toques de vainilla y miel.  
**Boca:** Suave textura con excelente dulzor y persistente acidez. Todas estas cualidades mejorarán con el paso del tiempo en botella.

## MARIDAJE

**Recomendaciones:** Entrantes con foie, frutos secos y quesos curados. También perfecto con postres como brownie de chocolate, coulant con salsa de vainilla...etc.  
**Temperatura de consumo:** 6°C.

## CONSERVACIÓN

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