



VIÑA HERMOSA CRIANZA 2011

VINO

Nombre:	Viña HERMOSA
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Cosecha:	2011
Denominación de Origen:	D.O.Ca. Rioja
Zona de procedencia:	Rioja Alta
Graduación:	14 %
Producción total:	148.631 botellas

VITICULTURA

Variedades 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:	462-540 m
Riego en los viñedos:	No
Vendimia en verde:	Si
Fecha de vendimia:	10-13 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 rubí profundo y brillante con algunos tonos negros y 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

Las botellas han de mantenerse en posición horizontal para que el vino se encuentre en contacto permanente con el corcho. Se recomienda que este vino sea decantado antes de su consumo para así disfrutar de su complejidad.


BODEGAS
SANTALBA