

Solagüen

MACERACIÓN CARBÓNICA

VENDIMIA

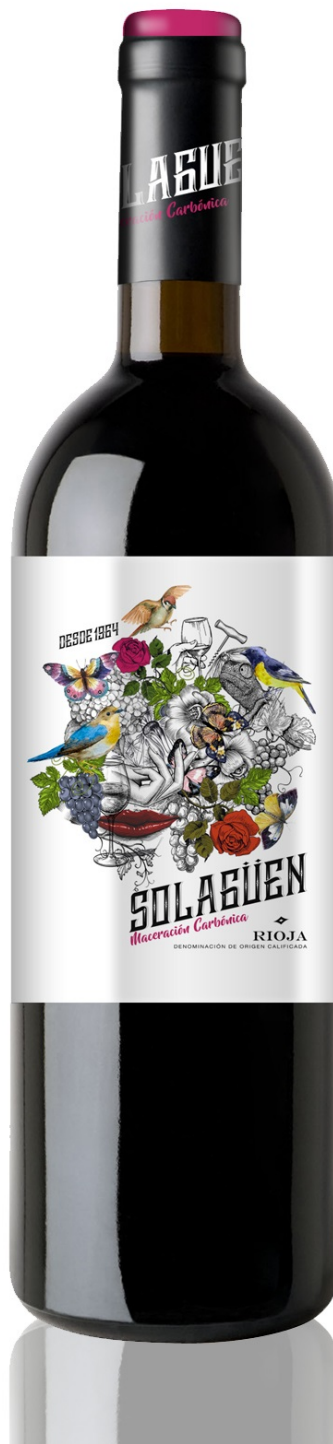
Buena evolución del ciclo, desarrollado en fechas normales con respecto a los últimos años. Climatología favorable para la correcta evolución del ciclo vegetativo y ausencia de plagas o enfermedades de importancia han dado un excelente estado sanitario. Lluvias moderadas en la segunda semana de septiembre, y tiempo seco y soleado en adelante, han facilitado una vendimia lenta, sana y bien madura.

UVAS

Las uvas escogidas para elaborar este tinto proceden de viñedos de Tempranillo de edad media de 23 años con conducción en vaso. Se busca en los mismos altitudes entre los 460 y 490 metros, zona donde conseguimos un equilibrio intermedio entre frutas rojas y negras, y una estructura de fuerza sin astringencia.

ELABORACION

Vendimia de racimo entero encubado en depósito horizontal macerador rotativo, perfecto para este tipo de vinificación. Primera fase de maceración carbónica durante 12 días a 28C con dos remotes y posterior sangrado, y segunda fase de fermentación del yema y prensa en depósito a parte. Posterior fermentación maloláctica espontánea, fase en la que se encuentra ahora mismo, por lo cual es un vino todavía en rama y cambiante.



VISTA

Núcleo de capa elevada con tonalidad púrpura que vira a rojo vivo en el ribete.

NARIZ

Aroma esencialmente frutal, con matices varietales y fermentales: moras, grosellas, caramelo de nata y regaliz rojo.

BOCA

Amable, con volumen en el paso medio y muy ligero tacto aterciopelado al final; intenso en sabor a fruta ácida, moras, grosellas y regaliz rojo de nuevo. Nos devuelve los mismos aromas en retro-olfacción, es un vino franco. Deja al final sensación cremosa en el paladar.

DENOMINACIÓN: RIOJA

- ALCOHOL: 13% Vol
- Formato caja:
75 cl x 12 botellas
- Agrupación:
12 cajas base x 5 alto
- Código EAN:
8426867101216



Tempranillo

Se aconseja consumo a: 18° C.