

SOLAGÜEN

BLANCO SEMIDULCE 2016

VENDIMIA 2016

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

Se trata de cepas de Viura y Malvasía dispuestas en vaso, de más de 70 años de edad media localizadas a una altitud de 507 metros.

CRIANZA

Después de despallillar y estrujar la uva, se encuba a baja temperatura y se realiza una maceración con hollejos durante 24 horas para obtener los compuestos aromáticos del hollejo. Luego el mosto se separa por gravedad y es decantado, quedando preparado para fermentar a 12°C hasta alcanzar el grado alcohólico adecuado, momento en el que se corta la fermentación mediante aplicación de frío. Así, el vino queda con baja graduación y elevado azúcar residual

VISTA

Cuerpo amarillo pajizo, brillante, con tonos grisáceos en el ribete.

NARIZ

Intensa y esencialmente floral, con predominio de aromas terpénicos - varietales- entre los que encontramos rosa, hierbas aromáticas y tila, además de cáscara de limón y manzana golden.

BOCA

Conjuga con equilibrio acidez y dulzura. Se perciben con buena intensidad las hierbas aromáticas y el carácter floral por vía retro-nasal. Sensación sávida intensa de sugus de limón. Delicioso.

DENOMINACIÓN: RIOJA

• ALCOHOL: 10.5%
Vol

• Formato caja:
75 cl x 12 botellas

• Agrupación:
12 cajas base x 5 alto

• Otros formatos de botella:
1,5 l

• Código EAN:
8426867103210



M M M
□□

Se aconseja consumo a: 18° C.

