



BODEGAS Y VIÑEDOS  
**LABASTIDA**

# Solagüen



## LA UVA

En el pasado, el viticultor de Labastida solía plantar Viura en la parte más alta de cada viñedo, lo que conocemos como “cabezadas”. Nuestros viejos viñedos de Viura de hoy proceden de aquellas plantaciones. Además cultivamos dos parcelas de Tempranillo Blanco que también se incluyen en este vino.

## LA VENDIMIA

La campaña 2018 fue la más tardía en muchos años. Las lluvias y nieves fueron abundantes en un frío invierno que retrasó el ciclo desde el inicio. Este retraso no se recuperó en todo el ciclo dando como resultado una añada fresca de grado medio y acidez equilibrada.

Tras la recolección manual maceramos la vendimia durante 12-24 horas en frío. A continuación prensamos y decantamos el mosto por gravedad. Después de la fermentación dejamos el vino con sus lías trabajándolas en depósito hasta el embotellado.

## EL VINO

De color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Limpio y brillante.

Muy limpio e intenso en nariz con predominio de aromas de fruta tropical, especialmente plátano. Aparecen también matices florales y cítricos.

Goloso y equilibrado en boca, gracias al contraste entre la acidez y el trabajo de las lías en depósito que aportan estructura.

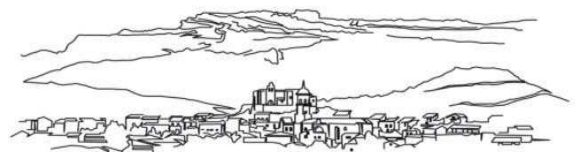
## BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA

Avenida Diputación 22

01330 Labastida - España

[info@bodegaslabastida.com](mailto:info@bodegaslabastida.com)

Tf. (+34) 945 331 161



BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA – RIOJA ALAVESA