



Solagüen crianza



ORIGEN: RIOJA ALAVESA
VARIEDAD: 100% Tempranillo
GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

ELABORACIÓN:

La uva se despalilla a su entrada en bodega y se hace una maceración pre-fermentativa a 7°C durante 72 horas. Doce días de fermentación alcohólica a un máximo de 26°C dentro de los diecisiete de maceración total. El nuevo vino así obtenido fue sangrado por gravedad para realizar la fermentación malo-líctica, también de forma espontánea, a los 30 días de su trasiego.

Este vino ha realizado la crianza de doce meses en barricas de roble americano de 3 años y de roble francés de 2 años en proporciones de 65-35% respectivamente. La mezcla de ambas partidas se efectúa con posterioridad a su estancia en barrica

CATA:

COLOR: Tono picota en el núcleo, intenso, cubierto de capa, con ribete vivo.

AROMA: Fruta madura, regaliz, canela, arándanos, toffe y moka.

SABOR: Pleno, sabroso, potente. Frutos rojos confitados, guindas maceradas, mucho regaliz y un poco de cacao. Tacto cálido y con buen volumen. Final intenso y persistente.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 17 / 18 °C