

## Solagüen blanco



ORIGEN: RIOJA ALAVESA  
VARIEDAD: Viura  
GRADO ALCOHÓLICO: 12,50%

### ELABORACIÓN:

Hasta el mes de mayo las precipitaciones fueron suficientes para un buen inicio del ciclo vegetativo, pero un posterior periodo seco, prolongado hasta el mes de septiembre, provocó un adelanto del ciclo de unos 10 días desde la fase de floración, resultando una aceleración de la madurez alcohólica en desfase con respecto a la fenólica. Abundantes lluvias en vísperas de vendimia sirvieron para paliar en buena medida dicho desfase y restablecer el equilibrio madurativo, de modo que en la fase final de la cosecha se obtuvieron las mejores calidades de uva. Esta progresión lenta obligó de nuevo a una cosecha escalonada. Cosecha excelente sin incidencias reseñables respecto al estado sanitario.

Después de despalillar y estrujar la uva, se realiza una maceración en frío con hollejos durante 36 horas. Luego el mosto se separa por gravedad y es decantado, también a baja temperatura, quedando preparado para comenzar la fermentación alcohólica. Esta discurre a 14°C durante unos 20 días, tras el cual se efectúa batonage con lías finas en depósitos y un último trasiego antes de su clarificación y embotellado.

### CATA:

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

**AROMA:** Predominio de aromas frutales a manzana, plátano y algo de pomelo. Carácter global de fruta pero sin estridencias ni excesos, una de las virtudes de la Viura.

**SABOR:** Conjuga con equilibrio suave acidez y algo de grasa, pues al final del trago prevalece su tacto glicérico, sin llegar a resultar cálido, y percibimos la vuelta de los aromas frutales por vía retronasal

