



Solagüen reserva



ORIGEN: RIOJA ALAVESA

VARIEDAD: 100% Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%

ELABORACIÓN:

Uvas de tempranillo procedentes de cepas de 30 a 50 años dispuestas en vaso. Uva despalillada y encubada durante 16 días con control térmico a 27°C. Posterior sangrado por gravedad y segunda fermentación espontánea al cabo de tres semanas.

Su crianza en bodega: Tras descartar el 5% de la calidad destinada inicialmente a reserva (segunda selección en bodega sobre vinos ya fermentados) en función de la condición cualitativa del color, factor primordial para definir un vino que va a tener una larga vida evolutiva, se guardó durante 24 meses en bodega de roble, mezclando 70% americano + 30% francés, en ambos casos con tostado medio y trasiego de limpieza cada 6 meses.

Su crianza en botella: Tras la bodega el vino sólo necesita una ligera limpieza con albúmina de huevo y una última decantación, lo cual permite el embotellado sin filtración. La crianza mínima de botella establecida para éste reserva es de doce meses antes de salir a mercado.

CATA:

COLOR: Núcleo de capa elevada y tonalidad picota, con ribete guinda, Brillante y limpio.

AROMA: Nariz intensa, compleja, amable y evolutiva: el vino va desgranando con lentitud variados matices a medida que se va aireando. Base de fruta madura con cacao, guindas, almizcle y ligera ahumado. Con la permanencia en copa surge matiz torrefacto.

SABOR: Plenitud de sabor en ataque con base de bayas silvestres maduras como principal sensación sávida, a modo de mezcla de confitura, golosina y guindas maceradas. Ligero tacto aterciopelado, con lácteo y bombón de licor final. Persistente y cálido.