

# Solagüen Aniversario .75L

D.O. Ca. Rioja Alavesa



Vista. Núcleo limpio y de capa intensa con ribete picota y rubi en el borde.

Nariz. Vino de corte moderno por vista y tacto, si bien su complejidad aromática le acerca más a la calidad de un reserva especial; endrinas

Boca. Pleno, con sensación ácida notable aunque bien integrada debido a la conjunción entre alcohol y taninos que resulta en un vino intenso. Golosinas y leve amargor con final intenso, especiado, cálido y suavemente tánico.



Uvas cogidas a mano en viñedos de edad superior a los 52 años, dispuestos en vaso y situados entre 500 y 600 metros de altitud. Esta mezcla de uvas supone el 2% de la producción de nuestros viñedos, lo cual explica perfectamente el nivel de selección que se ha llevado a cabo. Cosecha calificada como buena en los primeros días de septiembre, las altas temperaturas pararon la evolución madurativa, siendo entonces irregular, por lo que se debe hacer vendimia selectiva.

La uva despalillada y estrujada se macera en frío durante 36 horas. Después se atempera y comienza la fermentación alcohólica, que transcurre a 25° C. Al cabo de 12 días de maceración y con el vino ya seco, se separa éste por gravedad y se realiza la segunda fermentación (maloláctica) de manera espontánea al cabo de un mes

Doce meses en barricas de roble de un año con mezcla de 40% roble americano + 60% roble Francés. Se realiza un trasiego para clarificar el vino con albúmina de huevo en depósitos de acero inoxidable tras lo cual se limpia el vino por decantación quedando así preparado para su embotellado