

# Solagüen Crianza .75L

D.O. Ca. Rioja Alavesa



Vista. Tono rubí en el núcleo, cubierto de capa, con ribete vivo y aspecto recio, es decir; de un cierto carácter moderno. Nariz. Guindas, moras confitadas y endrinas. La madera, aunque notable, complementa el carácter abiertamente frutal del vino añadiendo algunas notas a canela y vainilla tostada al final. Boca. Pleno, sabroso con impresión global potente y sin carencias, a lo cual ayuda el equilibrio entre la buena acidez, el tacto aterciopelado y el carácter glicérico. Final con mezcla de amargor, lácteo y otra vez fruta macerada.



El 100% de la uva es tempranillo cogida a mano en viñedos situados 500 y 570 m. de altitud, en cepas dispuestas en vaso.

La uva se despalilla a su entrada en bodega para favorecer una buena maceración. Diez días de fermentación dentro de los quince de maceración total. Dicho proceso se realizó bajo estricto control térmico para no sobrepasar los 29° C. El nuevo vino así obtenido fue sangrado por gravedad para realizar la fermentación maloláctica, también de forma natural, a los 90 días de su trasiego.

Este vino ha realizado la crianza en barricas de 1 a 3 años, fabricadas con roble americano de Pennsylvania y Missouri. Se ha trabajado con tostados medios y suaves para no alterar el carácter afrutado original y se ha prolongando la crianza del vino durante 12 meses antes de su trasiego final, con trasiego intermedio a los 8 meses para limpieza y aireación. Una vez trasegado desde barrica, el vino fue clarificado con una cantidad mínima de clara de huevo, decantado al cabo de 25 días y embotellado directamente sin ninguna clase de filtración.

Varietal. 100% tempranillo