

# Solagüen Barrica Tinto .75L

D.O. Ca. Rioja Alavesa



Vista. Núcleo intenso y vivo, con tonalidad y ribete morados.

Nariz. Frutos rojos con predominio de moras y notas de regaliz y hierbas aromáticas.

Boca. El equilibrio se manifiesta en cierto carácter graso que suaviza el tacto en paladar. Frutos rojos y regaliz en retrogusto.



Las uvas escogidas para elaborar este tinto son 100% tempranillo destinadas inicialmente a la calidad crianza. Sus cepas están dispuestas en vaso y se cortan a mano.

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. A su fin se separa el nuevo vino por gravedad y se realiza la segunda fermentación al cabo de un mes.

Se realiza el primer trasiego para preparar la limpieza por clarificación en depósitos de hormigón revestidos, en los que se facilita el proceso de decantación, con lo cual quedo preparado para ser filtrado y embotellado.

Varietal. 100% tempranillo