

Solagüen Reserva .75L

D.O. Ca. Rioja Alavesa



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

Nariz. Intensa, compleja, amable y evolutiva: el vino va desgranando con lentitud variados matices a medida que se va aireando. Base de fruta muy madura con cacao, guindas, especias y ligero ahumado. Con la permanencia en copa surgen matices torrefactos. Madera perfectamente integrada, perceptible pero sin cubrir el carácter frutal del vino.

Boca. Plenitud de sabor en ataque con base de bayas silvestres 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.



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

Uvas de tempranillo procedentes de cepas dispuestas en vaso. Racimos despalillados y encubados durante 18 días con control térmico a 27° C. Posterior sangrado por gravedad y segunda fermentación espontánea al cabo de tres semanas.

Tras descartar el 20% 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 22 meses en barrica de roble, mezclando 80% americano + 20% francés, en ambos casos con tostado medio y trasiego de limpieza cada 7 meses. Tras la barrica 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 en botella establecida para este reserva es de doce meses

Varietal: 100% Tempranillo