



SOLAR VIEJO

Crianza

Vino Tinto

D.O.Ca. RIOJA



ANÁLISIS

Grado alcohólico: 14% vol.

Acidez total tartárica: 5,0 g/l

VENDIMIA 2015

La vendimia 2015 fue una vendimia muy temprana. La buena climatología que se presentó durante todo el ciclo, favoreció que el viñedo gozara de un excelente estado vegetativo y sanitario. Durante el mes de Septiembre el clima continuó siendo favorable, de tal manera que se obtuvieron uvas con un perfecto estado de madurez, clave para la elaboración de vinos de calidad.

ELABORACIÓN

Coupage a base de uvas tempranillo. Crianza en barrica de roble americano y francés durante 12 meses. Ligera clarificación. Sin estabilización por frío, únicamente la estabilización natural que sufren los vinos durante la crianza en barrica. Filtración amicróbica

NOTAS DE CATA

Color rojo picota e irisaciones granates.

Rico en romas procedentes de la crianza en barrica de roble, tales como vainillas, ahumados, cacao y especias, que tras leve agitación se ensamblan con intensas notas de compota que aporta un cierto dulzor muy agradable.

En boca, de tanino redondo, equilibrado y elegante. Las notas a madera son más sutiles que en aroma. De persistencia media, dejando un interesante recuerdo a fruta madura.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN

En lugar fresco y de temperatura constante (entre 14°C y 17°C) resguardado de la luz y las vibraciones.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSUMO

Servir a temperaturas comprendidas entre 15°C y 18°C.

MARIDAJE

Embutidos y quesos semicurados, arroz con hongos, pimientos rellenos de carne, solomillo a la pimienta.

