

# SOLAGÜEN

BLANCO 2016

## OBJETIVO

Mostrar un varietal autóctono de Rioja, en este caso 100% Viura, desprovisto de barrica para que predomine el tono frutal fermentativo.

## LAS UVAS

Se trata de cepas de Viura dispuestas en vaso, de 46 años de edad media, repartidas entre los 500 y 560 metros de altitud y recolectadas a mano.

## LA VENDIMIA

Buena evolución del ciclo, desarrollado en fechas normales con respecto a los últimos años. La climatología ha favorecido la correcta evolución del estado vegetativo del viñedo y la ausencia de plagas o enfermedades de importancia, por lo que el estado sanitario se ha mantenido en condiciones excelentes hasta el final de la vendimia. El tiempo seco y soleado que ha predominado hasta finales de octubre, así como las lluvias moderadas caídas en la tercera semana de septiembre y principios de octubre, han sido beneficiosos para completar la maduración y para mantener la sanidad de la uva en perfecto estado.

## ELABORACIÓN

Después de despalillar y estrujar la uva, se realiza una maceración en frío con hollejos durante 24 horas. Luego el mosto se separa por gravedad y es decantado, quedando preparado para fermentar a 12°C durante unos 20 días. Al finalizar la fermentación alcohólica, se efectúa batonage con lías finas en depósito y un último trasiego antes de su clarificación y embotellado.



## VISTA

Cuerpo amarillo pajizo, brillante, con tonos grisáceos en el ribete.

## NARIZ

Vino esencialmente afrutado y de cierta complejidad, con aromas primarios y sobre todo fermentales, entre los que encontramos pera, plátano, melocotón, ortiga, hierbabuena, cáscara de limón y fondo floral.

## BOCA

Conjuga con equilibrio acidez y volumen gracias al trabajo con lías; se perciben con facilidad las hierbas aromáticas y la fruta blanca y los cítricos por vía retro-nasal. Fermental, fresco y afrutado.

### DENOMINACIÓN: RIOJA

• ALCOHOL: 12% Vol

• Formato caja:  
75 cl x 12 botellas

• Agrupación:  
12 cajas base x 5 alto

• Código EAN:  
8426867103111



Viura

Se aconseja consumo a: 10/12° C.