

Solagüen

CRIANZA 2014

LAS UVAS

100% Tempranillo de cepas en vaso recolectadas a mano, situadas entre 450 y 550 metros de altitud y de 30 años de vejez media.

VENDIMIA

Gracias a un ciclo de climatología benigna, con buen reparto de lluvias y luz solar, el viñedo alcanzó fechas de recolección en un estado vegetativo y sanitario excelentes. La expectativa de mejorar notablemente la cosecha anterior se ha cumplido con este 2014. En fechas de vendimia las lluvias presentaron un riesgo de alteración de la calidad pero gracias a la separación de la vendimia en tres vendimias diferentes (adelantada, madura y viñedos especiales) el 75% de la cosecha entró en bodega antes de las lluvias y el resto no vio su calidad alterada debido a que los contenidos niveles de producción (5.700 kg/Ha de media) facilitaron el final del proceso madurativo con rapidez.

ELABORACIÓN

Uva despalillada y encubada con maceración pre-fermentativa a 8°C durante 120 horas; Ocho días de fermentación alcohólica a un máximo de 26°C y FML espontánea.

CRIANZA

Doce meses en barricas de roble americano de 4 años de edad, con trasiego de decantación a los seis meses más ocho meses en botella antes de salir al mercado.

VISTA

Núcleo picota, cuerpo de capa media-alt ribete abierto y vivo.

NARIZ

Notas varietales (guindas y regaliz), fermentales (nata y tabaco de pipa) y de crianza (galleta, cereza, chocolate) conjugadas con armonía.

BOCA

Pleno, intenso y con cuerpo. Da fruta silvestre, confitura, cereza, regaliz y chocolate. Equilibrado, cálido y con volumen; final intenso y persistente.

DENOMINACIÓN: RIOJA

• **ALCOHOL:** 14,5% Vol



Tempranillo

• **Formato caja:**
75 cl x 12 botellas



• **Agrupación:**
12 cajas base x 5 alto

12 meses

• **Otros formatos de botella:** 1,5 l



• **Código EAN:**
8426867101414

Mínimo

8 meses

Se aconseja consumo a: 18° C.



BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA · PRODUCT OF SPAIN