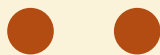


# SOLAGÜEN



## VARIETAL

100% tempranillo.

## COSECHA

Calificada como excelente, la cosecha 2005 tuvo un ciclo vegetativo favorecido por una climatología benigna que dejó precipitaciones moderadas pero bien repartidas, suficientes hasta el cuajado. Esta cosecha tuvo un adelanto de diez días con respecto a la del año anterior y fue modélica en el estado sanitario y la climatología. Gracias al adelanto, la práctica totalidad de la cosecha se recogió antes del período de tormentas de mediados de octubre. Para este vino han intervenido 100% uvas de tempranillo procedentes de viñedos situados en la zona media/alta, es decir, entre 580 y 640 metros de altitud. El 100% de la uva es cogida a mano.

## VINIFICACIÓN

Uvas de tempranillo procedentes de cepas de 30 a 50 años dispuestas en vaso. Uva despalillada y encubada durante 16 días con control térmico a 27°C. Posterior sangrado por gravedad y segunda fermentación espontánea al cabo de tres semanas.

## CRIANZA (BARRICA)

Tras descartar el 5% 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 24 meses en barrica de roble, mezclando 70% americano + 30% francés, en ambos casos con tostado medio y trasiego de limpieza cada 6 meses.

## CRIANZA (BOTELLA)

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 éste reserva es de doce meses antes de salir a mercado.

## VISTA

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

## NARIZ

Intensa, compleja, amable y evolutiva: el vino va desgranando variedad de 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.

## DENOMINACIÓN: RIOJA



Tempranillo

■ Alcohol: 14,08% Vol

■ Acidez volátil: 0,53 g/l



24 meses

■ Acidez total: 5,7 g/l

■ PH: 3,5



Mínimo  
12 meses

■ Azúcar residual: 2,1 g/l

Se aconseja su  
consumo a: 17/18° C.

- Formato caja: 75 cl x 12 botellas
- Agrupación: 12 cajas de base x 5 de alto
- Otros formatos de botella: 1,5 l
- Código EAN: 8426867018002