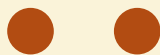


# SOLAGÜEN



## VARIETAL

Las uvas escogidas para elaborar este blanco son 100% viura. Sus cepas, de 46 años de edad media, se encuentran repartidas entre los 500 y 560 metros de altitud, dispuestas en vaso y recolectadas a mano.

## VENDIMIA

Aún pendiente de la calificación del CRDOC Rioja, se puede afirmar que la cosecha 2010 ha resultado en esta zona alta de Rioja Alavesa una de las mejores de los últimos años por estado y potencial fenólico de la baya al final de la maduración.

La evolución del viñedo fue muy buena ya que el ciclo se desarrolló sin incidencias reseñables en cuanto a plagas y enfermedades. Destaca el excelente estado vegetativo y sanitario que se ha observado hasta el final del ciclo gracias a la favorable climatología, así como el hecho de que la evolución de la maduración ha sido normal a diferencia de años anteriores.

## VINIFICACIÓN

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, también a baja temperatura, quedando preparado para comenzar la fermentación alcohólica. Esta discurre a 14°C durante unos 20 días, tras lo cual 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

Predominio de aromas frutales a reineta, hierbas aromáticas y algo de pomelo. Carácter global de fruta pero sin estridencias ni excesos, una de las virtudes de la Viura.

## BOCA

Conjuga con equilibrio suave acidez y algo de grasa, pues al final del trago prevalece su tacto glicérico, sin llegar a resultar cálido, y percibimos la vuelta de los aromas frutales por vía retronasal.

## DENOMINACIÓN: RIOJA



100% Viura

■ Alcohol: 11,21% Vol

■ Acidez volátil: 0,17 g/l

■ Acidez total: 5,1 g/l

■ PH: 3,37

■ Azúcar residual: 1,4 g/l

Se aconseja su consumo a: 10/12° C.

■ Formato caja: 75 cl x 6 botellas

■ Agrupación: 24 cajas de base x 5 de alto

■ Código EAN: 8426867033005