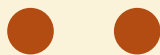


# SOLAGÜEN



## VARIETAL

Este vino resulta de una mezcla de 50% tempranillo + 50% garnacha; en ambos casos son uvas cogidas a mano en viñedos de edad superior a los 52 años, dispuestos en vaso y situados entre 500 y 600 metros de altitud. Que esta mezcla de uvas suponga el 0,5% de la producción de nuestros viñedos explica perfectamente el nivel de selección que se ha llevado a cabo, determinado principalmente por la garnacha.

## COSECHA

Calificada como muy buena. Hasta mayo las precipitaciones fueron suficientes para un buen inicio del ciclo vegetativo, pero un posterior periodo seco, prolongado hasta septiembre, provocó un adelanto de unos 10 días desde la floración, resultando en una aceleración de la madurez alcohólica en desfase con respecto a la fenólica. Abundantes lluvias en vísperas de vendimia paliaron en buena medida dicho desfase restableciendo el equilibrio madurativo, de modo que al final de la cosecha se obtuvieron las mejores calidades de uva. Esta progresión lenta obligó de nuevo a una cosecha escalonada. Cosecha excelente y sin incidencias reseñables respecto al estado sanitario.

## VINIFICACIÓN

Garnacha y tempranillo se vinifican por separado. La uva despalillada se macera en frío durante 36 horas. Después se atempera y comienza la fermentación alcohólica, que transcurre a 25°C. Al cabo de 12 días de maceración se separa el vino por gravedad y se realiza la segunda fermentación (maloláctica) de manera espontánea.

## CRIANZA

Seis meses en barricas de roble de un año con mezcla de 40% roble americano + 60% roble francés.

Se realiza un trasiego para clarificar el vino con albúmina de huevo tras lo cual se limpia por decantación, quedando así preparado para su embotellado.



## VISTA

Cubierto de capa y con ribete granate y estrecho debido a su intensidad. Abundante lágrima.




## NARIZ

Vino de corte moderno y variado: cereza, guindas maceradas, mandarina, chocolate negro, vainilla y pimienta negra. Su complejidad, en pleno desarrollo en la fase de botella, aumenta con la aireación.

## BOCA

La potencia viene de las uvas, no de la madera. Es muy intenso en sabor pero no en tacto, que es graso. Rico en sensaciones sápidas frutales procedentes directamente de la uva: regaliz, mora, picota, granada y arándano; la barrica apenas se manifiesta con un poco de cacao. Muy persistente.

## DENOMINACIÓN: RIOJA

	50% Tempranillo	■ Alcohol: 14,12% Vol
	50% Garnacha	■ Acidez volátil: 0,64 g/l
	6 meses	■ Acidez total: 5,2 g/l
		■ PH: 3,68
	Mínimo 6 meses	■ Azúcar residual: 3,9 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
- Código EAN: 8426867038000