

SOLAGÜEN



VARIETAL

Las uvas escogidas para elaborar este rosado son 100% Tempranillo. Sus cepas están dispuestas en vaso y se recolectan a mano.

VENDIMIA

Buen estado sanitario y excelente equilibrio madurativo, glucométrico y de color. El ciclo vegetativo se ha caracterizado por la sequía estival corregida por las lluvias caídas a finales de septiembre.

La vendimia selectiva -aplicada también este año- ya no es una excepción sino un método de trabajo necesario año tras año para asegurar la obtención de la mejor calidad de cada parcela.

VINIFICACIÓN

Vendimia en cajas con encubado de racimos enteros y fermentación estática durante 15 días a 29 °C; posteriormente se sangra el vino y se termina la fermentación en un depósito a parte.

VISTA

Núcleo de capa elevada y ribete morado. Brillante, intenso y joven.

NARIZ

Aroma intenso, frutal: moras, fresas, arándanos, regaliz y nata.

BOCA

Amable, graso, de baja acidez, intenso en sabor a fruta, golosina y regaliz al final del trago y en postgusto. Recuerdo graso, lácteo, frutoso y dulce.

DENOMINACIÓN: RIOJA



Tempranillo

- Alcohol: 12,75% Vol
- Acidez volátil: 0,31 g/l
- Acidez total: 4,17 g/l
- PH: 3,79
- Azúcar residual: 0,2 g/l

Se aconseja su consumo a: 13/14° C.

- Formato caja: 75 cl x 12 botellas
- Agrupación: 12 cajas de base x 5 de alto
- Código EAN: 8426867056004