



SOLAR VIEJO

Crianza

VINO TINTO

D.O.Ca. RIOJA

COUPAGE

100% Tempranillo

ANÁLISIS

Grado alcohólico: 13,5% vol.

Acidez total tartárica: 4,7 g/l

ELABORACIÓN

Coupage a base de uvas tempranillo. Crianza en barrica de roble americano y francés durante 12 meses. Ligera clarificación. Sin estabilización por frío, únicamente la estabilización natural que sufren los vinos durante la crianza en barrica. Filtración amicróbica.

NOTA DE CATA

Color rojo picota de intensidad media e irisaciones granates.

Rico en aromas procedentes de la crianza en barrica de roble, tales como vainillas, caramelo y cacao, que tras leve agitación se ensamblan con intensas notas de fruta roja madura, aportando mayor complejidad.

En boca, con estructura media, y de tanino redondo, equilibrado y elegante.

En retrogusto, deja un agradable recuerdo a madera noble muy bien integrado entre los sabores de frutas más maduras.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN

En lugar fresco y de temperatura constante (entre 14 y 17° C).

Resguardado de la luz y las vibraciones.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSUMO

Servir a temperaturas comprendidas entre 15 y 18° C.

MARIDAJE

Embutidos y quesos semicurados, legumbres, carnes a la plancha.

