



SOLAR VIEJO

Tempranillo

VINO TINTO

D.O.Ca. RIOJA

COUPAGE

100% Tempranillo

ANÁLISIS

Grado Alcohólico Adquirido 13,00% vol.

Acidez Total 4,5 g/l (ác. tartárico)

ELABORACIÓN

Uvas 100% TEMPRANILLO

Fermentación alcohólica a una Tª máxima de 26 °C. Maceración con hollejos durante 10 días. Descubre por gravedad y separación de sangrado y vino prensa. Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 21 °C. Clarificación y posterior estabilización por frío. Filtración amicrobica

NOTA DE CATA

Brillante y de intensidad colorante media. De color rojo rubí e irisaciones violáceas que denotan juventud.

Intensidad aromática elevada, resaltando los aromas a fruta roja, fresa, frambuesa, muy característicos de los tempranillos de Rioja Alavesa.

En boca es sabroso y equilibrado. En fase retronasal aparecen las notas frutadas con mayor intensidad. En boca es ligero, fresco y equilibrado. Graduación alcohólica y acidez media, derivado de las características propias de la añada. En fase retronasal aparecen las notas frutadas con mayor intensidad.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN

En lugar fresco y de temperatura constante (entre 13 y 17 °C).

Resguardado de la luz y las vibraciones.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSUMO

Servir a temperaturas comprendidas entre 13 y 15 °C.

MARIDAJE

Arroces, pasta bolognesa, ensaladas, cualquier tipo de tapas o pinchos, quesos suaves y embutidos.

