



# SOLAR VIEJO

## Crianza

### Vino Tinto

#### D.O.Ca. RIOJA

#### ANÁLISIS

Grado alcohólico: 13.5 %vol  
Acidez total tartárica: 5,0 g/l

#### VENDIMIA 2014

(BUENA, según valoración del Consejo Regulador de D.O.Ca. Rioja)

La añada 2014 tuvo un ciclo vegetativo con climatología muy favorable y el viñedo presentó una excelente situación vegetativa y sanitaria al final del invierno. Durante el mes de Septiembre llegaron las lluvias nada deseadas durante esta época, por lo que resultó ser una vendimia muy heterogénea en la cual, fueron fundamentales los exhaustivos controles de maduración para recolectar la uva en perfecto estado.

#### 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 amicrobica

#### NOTAS DE CATA

Color rojo picota e irisaciones granates

Rico en romas procedentes de la crianza en barrica de roble, como vainillas, torrefactos y especias, que tras leve agitación se ensamblan con intensas notas florales del tipo violetas y geranios y con notas de carácter frutal tales como frambuesas y fresas maduras.

Buen volumen en boca. Posee cierta tanicidad que no molesta en paladar y le aporta fuerza, vitalidad y asegurará una buena evolución con el paso del tiempo. Persistencia y acidez media.

#### CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN

En lugar fresco y de temperatura constante (entre 14°C y 17°C) resguardado de la luz y las vibraciones.

#### CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSUMO

Servir a temperaturas comprendidas entre 15°C y 18°C.

#### MARIDAJE

Embutidos y quesos semicurados, revueltos de hongos, pimientos del piquillo, solomillo a la plancha, dorada a la sal.