



# SOLAR VIEJO

## Tempranillo

Vino Tinto

D.O.Ca. RIOJA

### COUPAGE

100% Tempranillo

### ANÁLISIS

Grado Alcohólico Adquirido 13,00% vol.

Acidez Total 5,0 g/l (ác. tartárico)

### VENDIMIA 2016

La añada 2016 se caracterizó por un invierno lluvioso, pero sin embargo con primavera y verano intensamente secos. Gracias a las reservas de agua del invierno, los viñedos mantuvieron buenas condiciones de masa vegetal para asegurar una perfecta madurez, y en especial aquellas fincas situadas en altura. El estado sanitario general fue muy bueno. El proceso madurativo fue lento, debido al estrés hídrico sufrido durante la época estival, y se favoreció una maduración paralela entre el contenido de azúcar y madurez fenólica, con un descenso de acidez importante debido al intenso calor del mes de septiembre. En conclusión, resultó una muy buena vendimia, en cuanto a calidad y cantidad. Con fecha generalizada hacia el 10 de Octubre.

### NOTA DE CATA

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

Muy aromático, resaltando los aromas a fresa, frambuesa y plátano, y apreciándose también notas lácticas.

En boca es suave, con tanino integrado y acidez media. Se aprecia un punto de carbónico, natural del proceso fermentativo que realza la frescura. En postgusto domina los aromas frutales que se apreciaban en un primer momento.

### CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN

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

Resguardado de la luz y las vibraciones.

### CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSUMO

Servir a temperaturas comprendidas entre 13°C y 15°C

### MARIDAJE

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



# SOLAR VIEJO

## Tempranillo

### Vino Tinto

#### D.O.Ca. RIOJA

#### COUPAGE

100% Tempranillo

#### ANÁLISIS

Grado Alcohólico Adquirido 13,00% vol.

Acidez Total 5,0 g/l (ác. tartárico)

#### VENDIMIA 2016

La añada 2016 se caracterizó por un invierno lluvioso, pero sin embargo con primavera y verano intensamente secos. Gracias a las reservas de agua del invierno, los viñedos mantuvieron buenas condiciones de masa vegetal para asegurar una perfecta madurez, y en especial aquellas fincas situadas en altura. El estado sanitario general fue muy bueno. El proceso madurativo fue lento, debido al estrés hídrico sufrido durante la época estival, y se favoreció una maduración paralela entre el contenido de azúcar y madurez fenólica, con un descenso de acidez importante debido al intenso calor del mes de septiembre. En conclusión, resultó una muy buena vendimia, en cuanto a calidad y cantidad. Con fecha generalizada hacia el 10 de Octubre.

#### NOTA DE CATA

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

Muy aromático, resaltando los aromas a fresa, frambuesa y plátano, y apreciándose también notas lácticas.

En boca es suave, con tanino integrado y acidez media. Se aprecia un punto de carbónico, natural del proceso fermentativo que realza la frescura. En postgusto domina los aromas frutales que se apreciaban en un primer momento.

#### CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN

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

Resguardado de la luz y las vibraciones.

#### CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSUMO

Servir a temperaturas comprendidas entre 13°C y 15°C

#### MARIDAJE

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

\*Botella con tapón de rosca