



SOLAR VIEJO

Tempranillo

Vino Tinto

D.O.Ca. RIOJA

COUPAGE

100% Tempranillo

ANÁLISIS

Grado Alcohólico Adquirido 14,00% vol.

Acidez Total 5,0 g/l (ác. tartárico)

VENDIMIA 2015

La vendimia 2015 ha sido la vendimia más temprana de la historia de Rioja con resultados muy satisfactorios en cuanto a cantidad y calidad. La uva ha gozado de buena maduración y buena sanidad. El resultado vinos con buena equilibrio en estructura, acidez y graduación alcohólica, afrutados y óptimos para el envejecimiento.

NOTA DE CATA

De color rojo rubí intenso con irisaciones violáceas.

Explosivo en nariz, destacando una amalgama de futas rojas como fresa, frambuesa, cereza y ciertas notas vegetales que recuerdan su juventud.

De paso ligero en boca y tanino poco marcado. Equilibrado y buena acidez que le aporta frescura, resultando un vino muy interesante para acompañar cualquier 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 14,00% vol.

Acidez Total 5,0 g/l (ác. tartárico)

VENDIMIA 2015

La vendimia 2015 ha sido la vendimia más temprana de la historia de Rioja con resultados muy satisfactorios en cuanto a cantidad y calidad. La uva ha gozado de buena maduración y buena sanidad. El resultado vinos con buena equilibrio en estructura, acidez y graduación alcohólica, afrutados y óptimos para el envejecimiento.

NOTA DE CATA

De color rojo rubí intenso con irisaciones violáceas.

Explosivo en nariz, destacando una amalgama de futas rojas como fresa, frambuesa, cereza y ciertas notas vegetales que recuerdan su juventud.

De paso ligero en boca y tanino poco marcado. Equilibrado y buena acidez que le aporta frescura, resultando un vino muy interesante para acompañar cualquier 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