



SOLAR VIEJO

Tempranillo

VINO TINTO

D.O.Ca. RIOJA

COUPAGE

100% Tempranillo

ANÁLISIS

Grado Alcohólico Adquirido 13,50% vol.

Acidez Total 4,5 g/l (ác. tartárico)

VENDIMIA 2017

La añada del 2017 viene caracterizada por dos puntos importantes. La severa sequía y la helada de la madrugada del 28 de abril.

Estos dos aspectos han sido claves en la cantidad y calidad de la cosecha.

El año comenzó con un invierno seco, apenas nevó, esta ausencia de precipitaciones se prolongó durante el inicio de primavera. Durante el mes de mayo las lluvias estuvieron presentes pero ya no fueron suficientes para mantener los suelos con humedad durante todo el verano, ya que continuó con meses muy secos.

La helada primaveral fue clave en los rendimientos de 25000 ha de viñedo de Rioja Alta y Rioja Alavesa principalmente. La helada fue muy agresiva mermando las cosechas de estas fincas de una manera drástica.

Por otra parte, los viñedos no afectados fueron evolucionando correctamente, aunque en agosto se comenzaba a ver estrés hídrico en muchas plantas. El descenso de temperaturas de finales de agosto y las lluvias de la última semana de este mismo mes, dio un respiro al viñedo para poder conseguir una madurez fenólica óptima.

El conjunto de todos estos factores resultó con la vendimia más corta y temprana de la historia reciente de Rioja.

ELABORACIÓN

Uvas 100% TEMPRANILLO

Fermentación alcohólica a una Tª máxima de 26°C. Maceración con hollejos durante 15 días. Descube 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 alta. 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. Mayor potencia y persistente de lo habitual en este tipo de vino debido a las características propias de la añada.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN

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

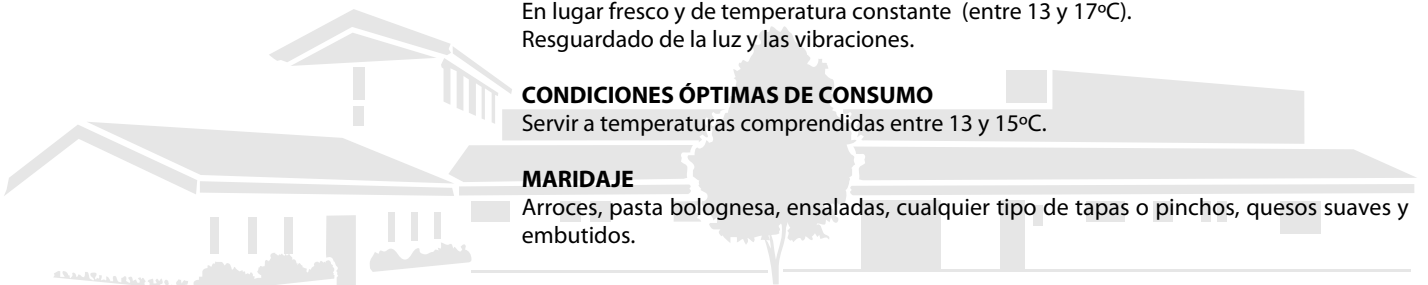
Resguardado de la luz y las vibraciones.

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.





SOLAR VIEJO

Tempranillo

VINO TINTO

D.O.Ca. RIOJA

COUPAGE

100% Tempranillo

ANÁLISIS

Grado Alcohólico Adquirido 13,50% vol.

Acidez Total 4,5 g/l (ác. tartárico)

VENDIMIA 2017

La añada del 2017 viene caracterizada por dos puntos importantes. La severa sequía y la helada de la madrugada del 28 de abril.

Estos dos aspectos han sido claves en la cantidad y calidad de la cosecha.

El año comenzó con un invierno seco, apenas nevó, esta ausencia de precipitaciones se prolongó durante el inicio de primavera. Durante el mes de mayo las lluvias estuvieron presentes pero ya no fueron suficientes para mantener los suelos con humedad durante todo el verano, ya que continuó con meses muy secos.

La helada primaveral fue clave en los rendimientos de 25000 ha de viñedo de Rioja Alta y Rioja Alavesa principalmente. La helada fue muy agresiva mermando las cosechas de estas fincas de una manera drástica.

Por otra parte, los viñedos no afectados fueron evolucionando correctamente, aunque en agosto se comenzaba a ver estrés hídrico en muchas plantas. El descenso de temperaturas de finales de agosto y las lluvias de la última semana de este mismo mes, dio un respiro al viñedo para poder conseguir una madurez fenólica óptima.

El conjunto de todos estos factores resultó con la vendimia más corta y temprana de la historia reciente de Rioja.

ELABORACIÓN

Uvas 100% TEMPRANILLO

Fermentación alcohólica a una Tª máxima de 26°C. Maceración con hollejos durante 15 días. Descube 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 alta. 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. Mayor potencia y persistente de lo habitual en este tipo de vino debido a las características propias de la añada.

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.

*Botella con tapón de rosca

