



SOLAR VIEJO

Reserva

VINO TINTO

D.O.Ca. RIOJA

COUPAGE

90% Tempranillo
10% Graciano

ANÁLISIS

Grado alcohólico: 14% Vol.
Acidez total: 5,2 g/l (expresado en tartárico)

CRIANZA

Al menos 12 meses en barrica de roble francés y americano y al menos 24 meses en botella.

VENDIMIA 2013

Calificación: buena

La añada 2013 se caracterizó por tener una climatología atípica. Las intensas lluvias y las bajas temperaturas fueron las protagonistas de la primavera, lo que desembocó en un retraso del ciclo vegetativo, provocando una desigualdad madurativa entre los diferentes viñedos y subzonas de la denominación. Como resultado, la vendimia más tardía de la historia reciente de la Denominación, y una de las más cortas en cuanto a producción. La buena climatología que predominó durante septiembre y octubre permitió realizar la vendimia de forma selectiva, consiguiendo finalmente una óptima calidad en el fruto cosechado.

NOTA DE CATA

Solar Viejo Reserva es la clara expresión de la potencia y profundidad que es capaz de aportar un vino de Rioja.

Coupage de uvas tempranillo y graciano envejecido durante al menos 12 meses en barrica de roble francés y americano y largo reposo en botella.

Color: brillante, intenso color rojo picota con irisaciones granates

Aroma: a copa parada predominan los aromas procedentes de su paso por barrica, vainilla, clavo, pimienta negra, nuez moscada, canela, caramelo. Tras leve agitación aparecen las notas frutadas como mora, higo, confitura de frambuesa y aromas a cacao.

Boca: buen volumen y persistencia, con cierta acidez que aporta frescor e intenso en sabores procedentes de madera. En retrogusto aparecen ciertas notas balsámicas que contribuyen a darle mayor complejidad.

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 16 y 18°C.

MARIDAJE

Carnes asadas, estofado de carne, queso curado, foie, ...

