



BODEGAS Y VIÑEDOS

LABASTIDA



Nombre: SOLAGÜEN ESPECIAL ANIVERSARIO

Origen: RIOJA ALAVESA

Variedad: 100% TEMPRANILLO

Grado Alcohólico: 14%

Elaboración:

Para este vino se escogió una crianza “mestiza” en madera nueva, poniendo en un lado barricas de roble de Pensilvania y por otro una cuidada selección de barricas de roble Francés, en una proporción de 40/60% respectivamente. La crianza se gestó durante 9 meses sin trasiegos.

Una vez trasegado, el vino fue clarificado con una cantidad mínima de clara de huevo natural, decantado al cabo de 25 días y embotellado directamente sin ninguna clase de filtración.

Este vino ha madurado durante 8 meses en botella antes de salir al mercado.

Notas de Cata:

Color: Núcleo granate oscuro, muy intenso; sólo trasluce en el ribete, el cual vira de morado rubí. Color intenso y abundante lágrima.

Aroma: Intenso y con elevada complejidad; ofrece notas de canela, avellanas crudas, licor y café. Madera fina de buena calidad y ligero tueste. Fondo balsámico, mentolado.

Sabor: Pleno, con sensación ácida notable aunque bien integrada debido a la conjunción entre alcohol y taninos que resulta en un vino intenso. Golosinas y leve amargor con final intenso, especiado, cálido y suavemente tánico.

Temperatura de Servicio: 17 / 18 °C.