



BODEGAS Y VIÑEDOS

LABASTIDA



**Nombre:** SOLAGÜEN CRIANZA

**Origen:** RIOJA ALAVESA

**Variedad:** 100% TEMPRANILLO

**Grado Alcohólico:** 13,5 %

### **Elaboración:**

Este vino ha realizado la crianza en barricas de 1 a 3 años, fabricadas con roble americano de Pennsylvania y Missouri. Se ha trabajado con tostados medios y suaves para no alterar el carácter afrutado original y se ha prolongado la crianza del vino durante 12 meses con trasiego intermedio a los 6 meses para limpieza de barricas y aireación.

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

### **Notas de Cata:**

**Color:** Tono guinda en el núcleo, cubierto de capa, con ribete vivo. Aspecto moderno por su intensidad y viveza.

**Aroma:** Frutos rojos, cacao, regaliz, algo especiado y licoroso. Predominan las notas frutales frente a la madera, poco perceptible. Su actual evolución en botella tiende a aumentar complejidad y potencia aromática.

**Sabor:** Pleno, sabroso, con impresión global potente sin carencias, a lo cual ayuda el equilibrio acidez/alcohol. Algo de terciopelo al tacto, frutos rojos confitados, guindas maceradas y algo lácteo al final. Impresión global acorde con su aspecto: Cuerpo, complejidad y desarrollo, riqueza de matices en boca y buena persistencia.

**Temperatura de Servicio:** 17 / 18 °C.