



BODEGAS Y VIÑEDOS

LABASTIDA



**Nombre:** SOLAGÜEN GRAN RESERVA

**Origen:** RIOJA ALAVESA

**Variedad:** 100% TEMPRANILLO

**Grado Alcohólico:** 13,5%

### **Elaboración:**

Durante 28 meses, el vino se ha ido criando en barricas de roble americano de 2 a 4 años de edad y procedentes de las regiones de Missouri y Pensilvania. Cada 8 meses el vino ha sido trasegado para retirar los posos y lavar las barricas; de este modo la crianza supone también una limpieza por decantación.

Tras la bodega el vino ha sido embotellado y cerrado con corcho natural de 1ª calidad para completar su crianza en botella. Las botellas son guardadas en jaulones de metal durante 3 años antes de su comercialización.

### **Notas de Cata:**

**Color:** Núcleo denso de tono picota oscuro, limpio y de capa media. En el ribete torna a granate. Lágrima abundante.

**Aroma:** Potente y compleja. Frutos silvestres muy maduros (endrinas), miel y bombón de licor, con apuntes de especias (vainilla y pimienta). La madera está bien integrada. Excelente.

**Sabor:** : Recio, pleno, intenso. Regaliz y guindas, acidez al principio y leve amargor al final, con ligero tacto aterciopelado. Sabroso, equilibrado y carnoso. Recuerdo largo y cálido.

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