



BODEGAS Y VIÑEDOS

LABASTIDA



Nombre: SOLAGÜEN RESERVA

Origen: RIOJA ALAVESA

Variedad: 100% TEMPRANILLO

Grado Alcohólico: 14 %

Elaboración:

Uvas de tempranillo procedentes de cepas dispuestas en vaso. Racimos despalillados y encubados durante 18 días con control térmico a 28°C. Posterior sangrado por gravedad y segunda fermentación espontánea al cabo de tres semanas.

En primer lugar sólo entra a barrica el 80% del vino inicialmente clasificado como Reserva debido a una segunda selección de depósitos en función de la condición cualitativa del color, factor primordial para definir un vino que va a tener una larga vida evolutiva. Plazo de 24 meses en barrica de roble, mezclando 80% americano más 20% francés, en ambos casos con tostado medio y trasiego de limpieza cada 8 meses.

Tras la barrica el vino sólo necesita una ligera limpieza con albúmina de huevo y una última decantación, lo cual permite el embotellado sin filtración. La crianza mínima en botella establecida para este reserva es de veinte meses.

Notas de Cata:

Color: Núcleo de capa elevada y tonalidad picota, con ribete guinda. Brillante y limpio.

Aroma: Nariz intensa, compleja, amable y evolutiva: el vino va desgranando con lentitud variados matices a medida que se va aireando. Base de fruta muy madura con cacao, guindas, almizcle y ligero ahumado. Con la permanencia en copa surge matiz torrefacto. Madera perfectamente integrada, perceptible pero sin cubrir el carácter frutal del vino.

Sabor: Plenitud de sabor en ataque con base de bayas silvestres maduras como principal sensación sávida, a modo de mezcla de confitura, golosina y guindas maceradas. Ligero tacto aterciopelado, con lácteo y bombón de licor final. Persistente y cálido.

Temperatura de Servicio: 17 / 18 °C.