



BODEGAS Y VIÑEDOS

LABASTIDA



Nombre: SOLAGÜEN
TEMPRANILLO/GARNACHA

Origen: RIOJA ALAVESA

Variedad: 62% TEMPRANILLO Y 38%
GARNACHA

Grado Alcohólico: 14%

Elaboración:

Para este vino han intervenido uvas de tempranillo de 43 años y de garnacha de 65, dispuestas en vaso a 580 metros de altitud.

Las dos variedades fueron vinificadas por separado, despalilladas y maceradas durante 14 días en depósito de hormigón a 28° C durante la fermentación alcohólica. El mosto fermentó con la levadura autóctona del viñedo. Esto supone asumir un cierto riesgo, pero una estrecha vigilancia analítica del proceso fermentativo, aseguró un resultado excelente. El nuevo vino así obtenido, fue sangrado para realizar la fermentación malo-láctica también de forma natural.

Notas de Cata:

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

Aroma: En su peculiar complejidad hay notas de canela, regaliz, higos, flor y frutas silvestres. El aporte de la madera se advierte en la redondez del vino y en las notas balsámicas. Tiende al desarrollo complejo si prolongamos su estancia en botella. Aunque mezcla dos variedades, ofrece una expresión elevada de las uvas originales: Regaliz y bayas silvestres.

Sabor: Acidez inicial que cede en el paso medio al licor y tacto aterciopelado por fondo glicérico, carnoso. Golosinas y leve amargor con final intenso, cálido y postgusto frutal de nuevo.

Temperatura de Servicio: 17 / 18 °C.