



SOLAR VIEJO

Reserva Gold Vino Tinto

Bodega:

Bodegas Solar Viejo

Denominación de origen:

D.O. Calificada Rioja

Coupage:

90% Tempranillo

10% Graciano

Analítica:

Grado alcohólico: 14% Vol.

Acidez total: 5,2 g/l (expresado en tartárico)

Crianza:

Al menos 12 meses en barrica de roble francés y americano y al menos 24 meses en botella.

Nota de cata:

Solar Viejo Reserva es la clara expresión de la potencia y profundidad que es capaz de aportar un vino de Rioja.

Coupage de uvas tempranillo y graciano envejecido durante al menos 12 meses en barrica de roble francés y americano y largo reposo en botella.

Color: brillante, intenso color rojo picota con irisaciones granates

Aroma: a copa parada predominan los aromas procedentes de su paso por barrica, vainilla, clavo, pimienta negra, nuez moscada, canela, caramelo. Tras leve agitación aparecen las notas frutadas como mora, higo, confitura de frambuesa y aromas a cacao.

Boca: buen volumen y persistencia, con cierta acidez que aporta frescor e intenso en sabores procedentes de madera. En retrogusto aparecen ciertas notas balsámicas que contribuyen a darle mayor complejidad.

Condiciones óptimas de conservación:

En lugar fresco y de temperatura constante (entre 13-17°C), resguardado de luz y vibraciones.

Condiciones óptimas de consumo:

Servir a temperatura comprendida entre 16-18°C.

Maridaje:

Carnes asadas, estofado de carne, queso curado, foie.