



SOLAR VIEJO

Reserva

VINO TINTO

D.O.Ca. RIOJA

COUPAGE

70% Tempranillo
30% Graciano

ANÁLISIS

Grado alcohólico: 14% Vol.
Acidez total: 4,8 g/l (expresado en tartárico)

CRIANZA

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, de capa media alta y color granate.

Para expresar su gran complejidad aromática necesita un cierto tiempo de aireación. Rico en notas de panadería, levaduras, especias y tostados procedente del roble. Muy presente los aromas a confitura de frutos negros, y de forma más sutil, cierto aroma floral aportado por el graciano.

En boca es un vino muy sabroso, potente y elegante. De tanino aterciopelado, con buen volumen, resaltan sabores como cacao y cafés procedentes de su envejecimiento en barrica. Retrogusto intenso.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN

En lugar fresco y de temperatura constante (entre 13 y 17 °C).
Resguardado de la luz y las vibraciones.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSUMO

Servir a temperaturas comprendidas entre 16 y 18 °C.

MARIDAJE

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

