



SOLAR VIEJO

BODEGAS FUNDADAS EN LAGUARDIA 1937



YOU & ME

Crianza - D.O.Ca. Rioja

ELABORACIÓN

Coupage de vinos elaborados con uva tempranillo procedentes de una delicada selección de viñedos de la DOC Rioja. Envejecidos en barrica de roble americano y francés de tostados medios durante 12 meses. Ligera clarificación con productos aptos para veganos. Sin estabilización por frío, únicamente la estabilización natural que sufren los vinos durante su crianza en barrica y paso por bodega. Filtración amicróbica.

ANÁLISIS

Grado alcohólico: 14,3% vol
Acidez total tartárica: 5,0 g/l

NOTAS DE CATA

Color rojo picota de intensidad media e irisaciones granates. Intenso en aroma. Predominan las notas a fruta roja muy madura, incluso a compota, dominando el carácter afrutado. También aparece el regaliz negro tan característico de nuestros tempranillos. Tras leve agitación de la copa, asoman los aromas procedentes de su paso por barrica, principalmente la vainilla, aunque también podemos encontrar notas a pimienta negra y más sutilmente efluvios a café tostado. En boca resulta equilibrado a pesar del contenido elevado en alcohol, consecuencia de los bajos rendimientos de la añada. Su tanino se aprecia redondo, y su persistencia es media. En retronasal vuelve a presentarse las notas a compota que nos aparecían al inicio de la cata.

Un vino perfecto para brindar con los tuyos. Tú y yo, yo y tú, lo disfrutamos juntos

CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN

En lugar fresco y de temperatura constante (entre 14 y 17°C) resguardado de la luz y las vibraciones

CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSUMO

Servir a temperaturas comprendidas entre 15 y 18°C.

MARIDAJE

Embutidos y quesos semicurados, legumbres, carnes a la plancha.