



SOLAR VIEJO

BODEGAS FUNDADAS EN LAGUARDIA 1937



YOU&ME

Tempranillo - D.O.Ca. Rioja

COMPOSICIÓN VARIETAL

Tempranillo

ELABORACIÓN

Coupage de uvas tempranillo de una selección de viñedos repartidos por Rioja Alavesa y Rioja Alta. Uva recolectada con grado de madurez idóneo para elaboración de un vino joven donde sobresalen las notas de fruta fresca y fermentado a baja temperatura para preservar este tipo de aromas. La fermentación maloláctica aporta al caldo notas lácticas y suavizan su acidez. Con una ligera clarificación y filtración para disfrute de un vino brillante en su consumo.

ANÁLISIS

Grado Alcohólico Adquirido: 13,5% vol

Acidez Total: 4,7 g/l (ác. tartárico)

NOTA DE CATA

Brillante y de intensidad colorante media. De color rojo rubí e irisaciones violáceas que denotan juventud.

Intensidad aromática elevada, resaltando los aromas a fruta roja, fresa, frambuesa, muy característicos de los tempranillos de Rioja.

En boca es ligero, fresco y equilibrado. En fase retronasal aparecen las notas frutadas con mayor intensidad. Persistencia media.

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 13 y 17 °C).

Resguardado de la luz y las vibraciones

CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSUMO

Servir a temperaturas comprendidas entre 13 y 15 °C

MARIDAJE

Arroces, pasta bolognesa, ensaladas, cualquier tipo de tapas o pinchos, quesos suaves y embutidos.