



CRIANZA



Proceso de Elaboración

VENDIMIA 2012

CALIFICACIÓN: MUY BUENA

La característica fundamental de esta añada fue la sequía sufrida en la DO durante la primavera y verano, que marcó unos rendimientos muy bajos y una gran heterogeneidad entre viñedos de secano y de regadío, teniendo que hacer una gran labor en el proceso madurativo, para poder elegir la fecha óptima de recolección, con la ventaja que no existía ningún problema de sanidad. El resultado vinos de estructura óptima para el envejecimiento y dominados por un carácter de fruta madura. Equilibrados en alcohol, acidez y polifenoles.

Coupage a base de uvas tempranillo. Fermentación alcohólica a una Tª máxima de 28°C. Maceración con hollejos durante 15-18 días. Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 20°C. Crianza en barrica de roble americano y francés durante 12 meses. Ligera clarificación. Sin estabilización por frío, únicamente la estabilización natural que sufren los vinos durante la crianza en barrica. Filtración amicrobica

Solar Viejo Crianza es el producto estrella de Solar Viejo. Un vino que según las críticas mantiene siempre una muy buena posición relación calidad precio. Apto para todo tipo de paladares al tratarse de un vino versátil en el que encontraremos la frutuosidad típica del tempranillo de Rioja Alavesa y las notas a madera noble aportada por su envejecimiento en barrica de roble americano y francés.



Coupage

100% Tempranillo



Notas de cata

Color rojo granate de media intensidad.

A copa parada aroma marcado a vainilla aportado por su paso por barrica de roble americano. Tras leve agitación, predominio de aromas a fruta roja madura y regaliza negro. También se encuentran chocolates y notas especiadas en particular pimienta blanca.

En boca goloso, muy afrutado e intenso en sabores procedentes de la barrica. Equilibrado en acidez, alcohol y estructura, propio de un buen tempranillo. De tanino amable y persistencia media.



Maridaje

Tempura de verduras, croquetas de jamón, canelones, patatas a la riojana, chuletillas al sarmiento, bacalao ajoarriero.



Análisis

Grado alcohólico:	13,50% vol.
Acidez total:	4,79 g/l (ác. tartárico)
Azúcares:	1,9 g/l