



Solabal Crianza

Fina expresión de la elaboración tradicional. Sensaciones frutales y maduro equilibrio en un vino lleno de amabilidad y vida.

Variedad: Tempranillo

Suelo: Arcillo calcáreo

Edad viñedo: 30-40 años

Fecha Vendimia: Segunda y tercera semana de Octubre

Vendimia: Manual

Crianza: 14 meses en barricas de roble americano (Máxima edad barricas: 5 años).

Elaboración: Fermentación alcohólica a temperatura controlada. Comienzo a 17^º C para acabar a 29^º C. Maceración post-fermentativa se prolongó por 12 días. Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable.

Notas de Cata: De capa media alta y color picota intenso con ribete granate, en nariz aparecen multitud de olores como frutas rojas, mentolados, toques especiados, ahumados ... mostrando un amplio abanico de aromas provenientes tanto de la uva como de sus 18 meses de crianza en roble americano. En boca estamos ante un vino potente y estructurado, pero muy agradable de beber gracias a un correcto equilibrio entre acidez y alcohol y donde nos vuelven a sorprender esas notas de fruta y madera por la vía retro nasal.

Solabal

Bodega y Viñedos Solabal

Camino San Bartolomé, 6 26339 Ábalos (La Rioja) Tel.: +34 941 334 492 www.solabal.es