



Solabal Reserva

Profundidad y elegancia, con una maravillosa integración de aromas especiados, confitados y de maderas nobles. Un paladar que se deja querer.

Variedad: Tempranillo

Suelo: Arcillo calcáreo

Edad viñedo: 50 años

Fecha Vendimia: Tercera semana de Octubre

Vendimia: Manual

Crianza: 24 meses en barricas de roble americano (50%) y roble francés (50%), seguido de un año en botella

Elaboración: Fermentación alcohólica a temperatura controlada. Comienza a 17º C para acabar la 30º C. Maceración post-fermentativa se prolonga por 13 días. Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable.

Notas de Cata: Color rojo rubí muy intenso, con evolución a granate en el borde de la copa de lenta evolución.

Nariz: Sin mover es intenso, pleno y abierto. Se muestra rotundo en expresión olfativa. Con aromas a frutas confitadas negras. Al mover es potente, frutas negras, lácticos con recuerdo de especias dulces, clavo, muy integrado con matices de maderas nobles, incluso coco.

Boca: Desde el ataque el vino se deja querer envolviendo el paladar. Su entrada es de taninos bien limados que le dan una sensación cremosa, también su fruta le confiere carácter zonal, con recuerdos a confituras, orejones e higos. En el retro es amable y sabroso.

Solabal

Bodega y Viñedos Solabal

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