



Solabal Viura

La personalidad de la Viura de Rioja acompañada de la sutil elegancia de la madera para nuestro blanco más gastronómico.

Variedad: Viura

Suelo: Arcillo calcáreo

Edad viñedo: 40 años

Fecha Vendimia: Última semana de septiembre

Vendimia: Manual

Elaboración: La vendimia se realizó de forma manual. Una vez en bodega la uva se maceró en frío durante 24 horas para extraer una mayor complejidad de aromas. Posteriormente la uva se despalilló y se realizó un suave prensado, a continuación, se desfangó. A mitad de fermentación el mosto pasó a barricas francesas de 500 litros para acabar en ellas la fermentación buscando aumentar la complejidad del vino con los aportes de la barrica, pero sin restar las elegantes características de la viura. Crianza con sus lías finas durante 6 meses con suaves removidos para ganar esa complejidad y volumen tan característico de este vino.

Notas de Cata: Color rojo picota de capa alta, intenso casi opaco, sin apenas evolución al borde de la copa.

Nariz: Intensa, sin mover la copa aparecen matices de fruta negra, tinta china, jengibre, muy expresivo e intenso. Al mover aparecen tonos de chocolate, frutos negros, moras, casi con recuerdo a bargueño de noble madera.

Boca: Es potente en el ataque, amable en su presencia. En el paso de boca, los taninos están muy integrados con la acidez, el retronasal es frutal con recuerdo a frutas negras, acompañado de cacao, incluso con un agradable final amargo.

Solabal

Bodega y Viñedos Solabal

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