



Vala Solabal

Un vino patrimonial, fruto del tesoro más preciado de Ábalos: nuestras viñas de tempranillo más viejas. Frutas negras, potencia y una singular sabiduría presente en su expresivo final.

Variedad: Tempranillo
Suelo: Arcillo calcáreo
Edad viñedo: 90-100 años
Fecha Vendimia: primeros días de Octubre
Vendimia: Manual
Crianza: 20 meses en barricas de roble francés, seguido de un periodo de un año en botella

Elaboración: Se realiza una selección de la uva que entra al depósito. Se fermenta en un pequeño depósito, primero se realiza una maceración pre-fermentativa en frío a 15-16° C durante 5 días, la fermentación comienza de manera espontánea por las levaduras naturales. La maceración post-fermentativa se prolonga una semana. Se descuba a barricas nuevas de roble francés donde se realiza la fermentación maloláctica.

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 bargeño 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