

Solagüen



LA UVA

Del más de medio centenar de parajes que componen el viñedo de Labastida seleccionamos un mínimo de dos parcelas y un máximo de cinco por término. La gran mayoría de las cepas en estos viñedos son de Tempranillo donde conviven con algunas de Garnacha.

LA VENDIMIA

La campaña 2016 fue ligeramente más lluviosa que la media en la zona y algo más fresca de lo habitual, lo que incidió en el carácter tardío y aromático de la cosecha.

Vendimiamos y elaboramos por zonas, comenzando por las más bajas, a 450 metros de altitud y acabando por las más altas, por encima de los 650 metros. Tras la elaboración envejecimos los vinos durante 12 meses en barricas de roble francés y americano de 225 litros.

EL VINO

Color cereza picota con reflejos violetas y capa media-alta.

Aromas de regaliz, piruleta y frutos rojos, que remarcan el carácter de la añada, entremezclados con toques de bollería, café y matices balsámicos.

Entrada dulce en boca que da paso a una acidez equilibrada que aporta frescura. En el paso final por boca el vino se presenta redondo y elegante. El retrogusto recuerda de nuevo la intensidad y el perfil aromático del vino.

BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA

Avenida Diputación 22

01330 Labastida - España

info@bodegaslabastida.com

Tf. (+34) 945 331 161



BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA – RIOJA ALAVESA