

# SOLAR *de* LIBANO

Reserva 2011

**VINIFERAS:** Tempranillo 98%, Garnacha y graciano 2%

**AREA CULTIVO:** D.O.C. Rioja (Rioja Alta) - España

## **VITICULTURA:**

Vino procedente de las más de 46 hectáreas de viñedo propio situado en Sajazarra y alrededores.

Nuestras viñas se encuentran en la ladera sur de los montes Obarenes, en terreno arcillo calcáreo, entre los 500 y los 700 metros de altitud y con orientación norte-sur. Están plantadas en espaldera, con una densidad de plantación de 3.200 cepas por hectárea y en secano.

Las viñas son cultivadas en producción integrada, sin empleo de herbicidas, abonos químicos ni pesticidas sistémicos, consiguiendo una madurez ideal de la uva y sus hollejos, así como el máximo respeto por el medio ambiente.

Se realizan muchos trabajos en verde, como desnietar (eliminar brotes de yemas nuevas), espergurar (eliminar brotes de yemas de más de 1 año), deshojar y quitar uva, buscando siempre la máxima exposición al viento y al sol, la mejora del microclima a nivel del racimo y ajustar la producción a la calidad exigida.

Vendimia en cajas de 25 kilos y con selección manual en mesa, para conseguir la máxima calidad.

## **VINIFICACION:**

Fecha de vendimia 10 de octubre. Después de una selección manual en campo, la uva fue despalillada y estrujada, pasando mediante bomba peristáltica al depósito de elaboración, de 9.000 kilos de capacidad. 26 grados de temperatura máxima de fermentación. Remontados suaves y bazuqueos manuales, ajustados a las necesidades de cada día. Fue descubado después de 12 días de fermentación/maceración. Fermentación maloláctica en depósito.

## **CRIANZA:**

La crianza se realizó durante 30 meses en barricas de roble americano en su mayoría, alternando las de 1 año con las más viejas (no más de 6 años).

Reposo en tinas grandes de madera durante 6 meses más, donde termina la estabilización natural por decantación. Fue embotellado en Marzo de 2015.

## **NOTAS DE CATA:**

Color cereza, de capa media y ligeramente evolucionado. Aroma intenso y complejo, integrando la fruta madura (compota, ciruela roja), con el regaliz propio del tempranillo y aromas a vainilla y coco, que son fiel reflejo del excelente aporte de la madera. Vino de cuerpo medio, con un paso de boca agradable y redondo, tanino dulce y un final marcado por la madera. Es largo y agradable de beber. Vino para comer o para beberlo sólo, muy riojano.

## **FORMATOS DISPONIBLES**

12 Botellas \* 0,50 L.

6 o 12 Botellas \* 0,75 L.

6 Botellas \* 1,5 L. (MAGNUM)

1 Botellón \* 5 Litros

