

# Solar Amérola

Gran Reserva- D.O.Ca. Rioja

## Variedades de uva

85% Tempranillo  
10% Mazuelo  
5% Graciano

## Grado

14º vol.

## Viñedo

Todos nuestros vinos proceden exclusivamente de nuestras 60 hectáreas de viñedos propios que se encuentran en pleno corazón de la Rioja Alta y rodean la bodega al más puro estilo château francés. Los suelos son principalmente arcillosos calcáreos y se encuentran a una altitud de 450-550 metros.

Este vino procede de las fincas San Quiles, Faisanes y Barbarroja, todas ellas de más de 55 años.

## Vendimia

Manual y seleccionada.

## Proceso de Elaboración

Los racimos se despallan y las variedades fermentan por separado en depósitos de acero inoxidable. La maceración dura 28 días durante los cuales se realizan los remontaros para favorecer el contacto con el hollejo. Tras este proceso se realiza el prensado.

## Proceso de Crianza

30 meses en 60% de barricas de roble americano y 40% de roble francés de 225 litros de capacidad.

## Nota de Cata

Intenso color rojizo teja característico de la larga crianza. Fino en nariz, con notas de vainilla, canela y torrefactos suaves. Sabroso, complejo, envolvente, ligeros toques de fresa salvaje y mora. Final amplio y elegante.

