SOLARCE

VINO BLANCO

Los vinos Solarce se hacen a partir de uvas recogidas en nuestras 100 hectareas de viñedo situado en Ausejo (La Rioja). La uva se selecciona en el campo y más tarde en la bodega, antes de entrar en depósito.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El Solarce Blanco es una mezcla de Viura (50%), Malvasía (20%), Chardonnay (15%) y Tempranillo blanco (15%). La mitad de la producción pasó a criarse 6 meses en bocoyes de 500 litros de roble francés y americano. La otra mitad fue fermentado en depósitos de acero inoxidable. El grado alcohólico es de 12.5%.

NOTAS DE CATA

De atractivo y brillante color amarillo pajizo con matices verdosas.

Sutil y elegante con toque de mineralidad resultando una combinación de aromas a flores blancas y frutas junto los aromas obtenidos durante su crianza con sus finos lías.

Destaca su frescura en boca y además posee un gran cuerpo y volumen que unido a su equilibrada acidez hacen de él un vino de largo retrogusto, vivo y fresco.

MARIDAJE DE COMIDA Y VINO

Se puede acompañar perfectamente pescados blancos, ostras, pasta, arroz y sushi.

VIÑEDOS EN PROPIEDAD EN RIOJA
CASA LA RAD

www.casalarad.com