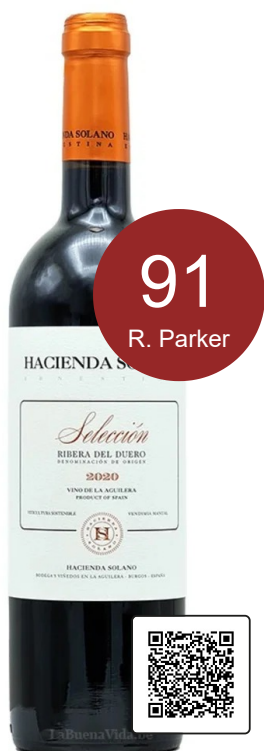


Hacienda Solano, Selección 2022

Hacienda Solano - 75 cl.

Deze Selección is de basiswijn van dit domein. Het fruit is enkel afkomstig van biologisch bewerkte wijnstokken van minstens 30 jaar oud in het dorp La Aguilera, één van Ribera's meest bekende dorpen. Prachtig voorbeeld van elegante Ribera del Duero.



Vinificatie

De druiven worden geplukt in kleine mandjes. Vervolgens gebeurt de gisting (enkel met autochtone gisten uit de wijngaard) een deel op cementen en een deel op inoxen cuves. De crianza of opvoeding gebeurt in een mix van cementen cuves, eikenhouten barriques van 225 liter en fouders van 500 liter, nooit nieuw en dit gedurende 12 maanden.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2024
Op zijn top: 2026-2028
Te drinken tot: 2032



Serveren

In een Bordeaux glas. Mag gekaraffeerd worden in zijn jeugd.



Proefanalyse

Donkerrood van kleur. Mooi rood fruit in de neus, bosaardbeitjes, frambozen en een zweem van zwart fruit. In de mond zeer sappige aanzet met veel rood fruit en elegante zuren. Lange afdrank. Mooi verweven.



Wijnstijl:

Continental, fruitig en eenvoudig



Assemblage

Tempranillo (100%)



Regio:

Castilla y León



Appellatie:

D.O. Ribera del Duero



Wijndomein:

Hacienda Solano

Beschrijving domein

Hacienda Solano is één van de kleinere boutique-wineries in Ribera del Duero. Ze werken enkel met oude wijnstokken in het dorp La Aguilera. Ze bewerken hun wijngaarden biologisch en staan voor een elegante stijl in de vinificatie met gebruik van cementen cuves en grote (niet nieuwe) houten fouders. Sinds 2016 is Toni Sarrión van Mustiguillo mede-eigenaar van dit kleine project.



Biologisch