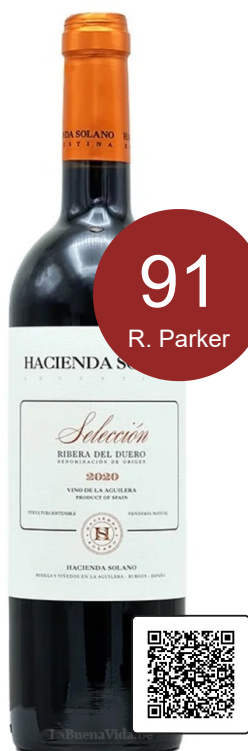


Hacienda Solano, Selección 2022 Hacienda Solano - 75 cl.



Cette cuvée sélection est l'entrée de gamme du domaine. Les raisins proviennent de vignes de 30 ans au moins, cultivées en bio, et situées dans le village de La Aguilera, un des villages les plus fameux de la Ribera. Un bel exemple de Ribera del Duero dans un style élégant.



Vinification

Les raisins sont récoltés dans de petits paniers; suit la fermentation (avec levures indigènes du vignoble uniquement), en partie en cuves ciment et en partie en cuves inox. L'élevage se poursuit dans un mix de cuves ciment et de fûts de chêne de 225 ou de 500 litres.



Potentiel de stockage

A boire à partir de: 2024
Optimum: 2026-2028
A boire jusqu'à: 2032



Servir

Servir dans un verre à Bordeaux. Passer en carafe dans sa jeunesse.



Analyse des essais

Robe rouge sombre. Au nez, de jolis fruits rouges et noirs, des petits fruits des bois, notamment. Le fruit rouge revient en bouche, juteux, avec des tannins élégants. La finale est longue. Un vin bien fondu.

Description domaine

L'Hacienda Solano est une des plus petites "boutique-wineries" de la Ribera del Duero. On n'y travaille (en bio) que des vieilles vignes du village de La Aguilera. Pour la vinification, l'équipe n'utilise que des cuves ciment et des grands foudres usagés, ce qui explique (notamment) l'élégance du style des vins. Sans oublier le fait que depuis 2016, Toni Sarrion, de Mustiguillo, est co-propiétaire de ce petit domaine.



Style de vin:

Continental, fruité et simple



Assemblée

Tempranillo (100%)



Région:

Castilla y León



Appellation:

D.O. Ribera del Duero



Domaine viticole:

Hacienda Solano



Biologique