

## Viñas Viejas 2020 Hacienda Solano - 75 cl.



Le Viñas Viejas est une sélection des meilleurs vignobles (biologiques) du village de "La Aguilera". Des vignobles d'une moyenne d'âge de 60 ans sont utilisés pour ce vin, provenant de deux terroirs : des sols de galets roulés et des sols argilo-calcaires. Le coupage est composé de 98% de Tempranillo et de 2% d'Albillo. De plus, un excellent rapport qualité/prix !



### Vinification

Cueilli dans de petits paniers. Fermentation sur cuves en ciment. Utilisation exclusive de levures autochtones. Elevage pendant 17 mois entre barriques de 500 litres et cuves en ciment.



### Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2023  
Optimum : 2027-2030  
A boire jusqu'à : 2033



### Servir

Dans un grand verre à bordeaux. A décanter au préalable dans sa jeunesse.



### Analyse des essais

Couleur rouge foncé. Miroir brillant. Au nez, une explosion de fruits rouges, avec quelques mûres en arrière-plan. Presque pas de bois perceptible, même dans sa jeunesse. Bien équilibré et surtout élégant. En bouche, les tanins sont fermes, mais souples, et l'acidité bien présente donne au vin structure et élégance. Longue finale.



### Style de vin:

Continental, puissant et minéral



### Assemblée

Tempranillo (98%), Albillo (2%)



### Région:

Castilla y León



### Appellation:

D.O. Ribera del Duero



### Domaine viticole:

Hacienda Solano

### 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 Sarrión, de Mustiguillo, est co-proprétaire de ce petit domaine.



Biologique