

CLUB DE VINOS

VIÑA SOLARCE TINTO

Zona: Rioja Oriental

Variedades: 23% Maturana Tinta · 22% Tempranillo · 22% Cabernet Sauvignon · 13%

Garnacha · 12% Mazuelo · 8% Graciano

Altitud del viñedo: entre 535 y 640 metros

Edad media de las viñas: 24 años

Crianza: 9 meses en barricas de roble francés y americano

Producción: 43.000 botellas

Viña Solarce Tinto nace en Casa La Rad, una finca donde la diversidad de parcelas y variedades permite elaborar vinos con una identidad propia. En esta referencia se busca un estilo más abierto y contemporáneo de Rioja, donde el protagonismo recae en la fruta, la frescura y la expresión de la añada por encima de una crianza excesiva.

Las uvas proceden de viñedos situados entre los 535 y 640 metros de altitud, una ubicación que favorece una maduración pausada y una excelente conservación de la acidez. El ensamblaje reúne seis variedades tradicionales de Rioja, aportando cada una de ellas un papel fundamental en el equilibrio final del vino.

Tras la fermentación, el vino permanece 9 meses en barricas de roble francés y americano, una crianza perfectamente integrada que aporta complejidad sin ocultar el carácter del viñedo.

Nota de cata

Vista: color rojo cereza intenso, limpio y brillante.

Nariz: muy expresiva, con aromas de fruta roja madura, cereza y cassis, acompañados de delicadas notas especiadas, balsámicas y un sutil fondo de madera perfectamente integrada.

Boca: amplia, fresca y equilibrada, con buena estructura, taninos suaves y un final elegante donde predominan la fruta y la frescura sobre la madera.

Maridaje

Ideal con carnes a la brasa, embutidos ibéricos, arroces de carne, guisos tradicionales y quesos semicurados.

✨ **Un Rioja moderno que demuestra que la elegancia también puede encontrarse en la frescura, el equilibrio y el respeto por el viñedo. Un vino versátil, expresivo y muy fácil de disfrutar.**



VIÑA SOLARCE BLANCO

Zona: Rioja Oriental

Variedades: 47% Viura · 34% Tempranillo Blanco · 19% Chardonnay

Altitud del viñedo: entre 535 y 640 metros

Edad media de las viñas: 30 años

Crianza: 6 meses sobre lías; el 30% del vino envejece en barricas de roble francés de 500 litros

Producción: 13.000 botellas

Viña Solarce Blanco nace en Casa La Rad, una finca donde el viñedo es el auténtico protagonista. Elaborado a partir de una cuidada selección de parcelas de Rioja Oriental, este vino refleja un estilo moderno, preciso y profundamente ligado a su origen.

Las viñas, situadas entre 535 y 640 metros de altitud, disfrutan de unas condiciones ideales para obtener una maduración lenta y conservar una excelente frescura. La combinación de Viura, Tempranillo Blanco y Chardonnay aporta equilibrio entre expresión aromática, estructura y elegancia.

Tras la fermentación, todos los lotes permanecen seis meses sobre sus lías, aportando volumen, textura y complejidad. Además, una parte del Chardonnay realiza su crianza en barricas de roble francés de 500 litros, donde adquiere mayor profundidad sin perder la frescura que caracteriza al conjunto.

Nota de cata

Vista: color amarillo pálido con reflejos dorados, limpio y brillante.

Nariz: elegante y muy expresiva, con aromas de flores blancas, fruta de hueso y delicados matices minerales, acompañados por sutiles notas de la crianza sobre lías.

Boca: fresca, precisa y equilibrada, con una textura sedosa, buena estructura y una acidez perfectamente integrada que aporta longitud, viveza y un final limpio y persistente.

Maridaje

Ideal con pescados, mariscos, arroces, cocina asiática, carnes blancas y quesos de pasta blanda.

✨ **Un blanco que combina la frescura de la Rioja Oriental con la complejidad de la crianza sobre lías, ofreciendo un vino elegante, gastronómico y lleno de personalidad.**



VIÑA SOLARCE ROSADO

Zona: Rioja Oriental

Variedad: 100% Garnacha (viñas en vaso)

Altitud del viñedo: entre 535 y 640 metros

Edad media de las viñas: 48 años

Crianza: 6 meses; el 15% del vino envejece en barrica de roble francés

Producción: 8.000 botellas

Viña Solarce Garnacha Rosado nace de una cuidada selección de antiguas cepas de Garnacha, cultivadas en parcelas de altura de Casa La Rad, donde el clima y la altitud favorecen una maduración pausada y una excelente conservación de la frescura.

Su elaboración busca respetar al máximo la identidad de la Garnacha y del paisaje de Rioja Oriental, dando lugar a un rosado de perfil gastronómico, donde la fruta y la elegancia se sitúan por encima de la intensidad. Una pequeña parte del vino realiza una breve crianza en barrica de roble francés, aportando mayor complejidad y una textura especialmente sedosa sin perder su carácter fresco.

El resultado es un rosado moderno, preciso y equilibrado, pensado para disfrutarse tanto como aperitivo como acompañando una amplia variedad de platos.

Nota de cata

Vista: color rosa pálido, brillante y muy elegante.

Nariz: aromas de albaricoque, melocotón y fruta roja fresca, acompañados por delicadas notas florales que aportan frescura y finura.

Boca: fresca, equilibrada y muy agradable, con buena acidez, textura sedosa y un final largo, limpio y refrescante que invita a seguir disfrutándolo.

Maridaje

Perfecto con arroces, pescados, mariscos, cocina mediterránea, cocina asiática, ensaladas, carnes blancas y aperitivos.

✨ **Un rosado que demuestra el enorme potencial de la Garnacha de Rioja Oriental: delicado, elegante y lleno de personalidad, donde la frescura y la sutileza son las auténticas protagonistas.**



MIUT - EL JABONERO

Zona: D.O. Montilla-Moriles (Sierra de Montilla)

Variedad: 100% Pedro Ximénez

Viñedo: Pago de Benavente

Edad de las viñas: más de 80 años

Crianza: 10 meses sobre lías con batonnage

Fermentación: 85% en barricas de roble francés de 500 litros y 15% en ánforas de terracota

Producción: 3.990 botellas

Grado alcohólico: 14% vol.

MIUT representa una nueva forma de entender la Pedro Ximénez. Alejado de los perfiles tradicionales de la variedad, este vino demuestra todo su potencial como gran blanco seco de guarda, combinando frescura, volumen y una extraordinaria complejidad.

Elaborado por Toro Albalá, una de las bodegas más emblemáticas de Montilla-Moriles, procede del histórico Pago de Benavente, donde viñas de más de 80 años, cultivadas sobre suelos de albero, ofrecen uvas de enorme concentración y personalidad.

La vendimia se realiza manualmente y el vino fermenta mayoritariamente en barricas de roble francés de gran formato, mientras una pequeña parte lo hace en ánforas de terracota para preservar toda la pureza de la fruta. Posteriormente permanece 10 meses sobre sus lías, con batonnages periódicos que aportan volumen, textura y una elegante complejidad.

El resultado es un blanco gastronómico, profundo y muy expresivo, que rompe con todos los tópicos asociados a la Pedro Ximénez.

Nota de cata

Vista: color amarillo pálido con elegantes reflejos dorados.

Nariz: fresca y muy expresiva, con notas cítricas, hierba recién cortada y delicados matices minerales que evolucionan hacia sutiles recuerdos de la crianza.

Boca: amplia, envolvente y persistente, con una textura cremosa aportada por el trabajo sobre lías. Destacan elegantes notas de bollería, perfectamente integradas con la frescura y el carácter varietal.

Maridaje

Excelente con pescados de carne firme como rape o lubina, mariscos, arroces, aves, cocina mediterránea y platos donde se busque un blanco con estructura y capacidad gastronómica.

✨ **MIUT demuestra que la Pedro Ximénez puede ofrecer algunos de los blancos secos más sorprendentes y elegantes de nuestro país. Un vino de producción muy limitada, elaborado para descubrir una faceta completamente diferente de esta extraordinaria variedad.**

