



DE MULLER



Solera 1904 Asoleado Muy Viejo

Ficha de cata

Con motivo de la visita del rey de España Alfonso XIII a nuestras instalaciones, en Abril de 1904, se originó esta rica solera, como homenaje a la amistad de la Familia de Muller con la dinastía Borbón.

Extraordinario vino tostado oscuro cuya vieja solera se transforma en una sinfonía de gustos. Sus finos aromas proceden de las uvas maduras al sol del mediterráneo. De inigualable riqueza constitutiva es un acompañante perfecto para cualquier postre y como aperitivo.

Etiquetas



Proceso de elaboración

El vino de solera procedente en su mayoría de las variedades Moscatel, Garnacha blanca y garnacha negra es envejecido en diferentes niveles, preliminares de barricas de roble llamadas criaderas hasta ser envejecido en las barricas llamadas soleras, de donde se sacará el vino para su embotellado.

Las barricas de roble están apiladas en hileras de 2 o 3 pisos de altura (normalmente 3). El piso inferior es llamado solera, por su proximidad al suelo, y contiene el vino más envejecido. De estas soleras se retira una cierta cantidad de vino (suele ser 1/3 del total de litros de la barrica), para ser embotellado, volumen que rápidamente es reemplazado por el 1/3 de vino de la 1ª criadera, y estas barricas de la 1ª criadera son rellenadas con 1/3 de la 2ª criadera (son las barricas del ultimo piso). Estas ultimas barricas se completan con 1/3 de vino nuevo, procedentes de un envejecimiento oxidativo en fudres de madera.