



VIÑA SOLORCA

Ctra. Circunvalación s/n

09300 ROA

Burgos - España

Tel. 947 541 823

DATOS BÁSICOS:

- **Cultivo:** Conducción en espaldera. Edad media del viñedo: 15-20 años
- **Producción:** 30.000 botellas.
- **Variedad:** 100% Tempranillo.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

- **Graduación:** 13,70 % Vol. **Acidez Total:** 4,85 g/l (Ácido tartárico).
- **Fermentación Alcohólica:** Temperatura controlada sin pasar de 25°C con remontados manuales diarios y maceración respetuosa con la variedad.

Duración aproximada 5-7 días.

- **Fermentación Maloláctica:** En depósito de acero inoxidable, se busca inmediatamente después de la fermentación alcohólica de forma natural. Dirigida mediante control de temperaturas: 20-25° C durante 10-15 días.
- **Permanencia en barrica:** 6 meses en barrica de roble americano.
- **Estabilización:** tratamiento por frío a -3°C. **Filtración:** tierras diatomeas.

NOTAS DE CATA.

- **Vista:** Color rojo picota con ribete y reflejos violáceos. Limpio y brillante. Capa media.
- **Nariz:** Aromas a fruta fresca se entremezclan con notas de vainilla y recuerdos florales a violetas secas.
- **Boca:** Entrada fresca con mucha fruta. Tanino jovial y agradable. Acidez marcada. Fácil de beber es un vino sin complicaciones.

