



VIÑA SOLORCA

Ctra. Circunvalación s/n

09300 ROA

Burgos - España

Tel. 947 541 823

DATOS BÁSICOS:

- **Añada:** 2008
- **Cultivo:** Conducción en vaso. Edad media del viñedo: 50-70 años.
- **Producción:** 100.000 botellas.
- **Variedad:** 100% Tempranillo.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

- **Graduación:** 14,2 % Vol. **Acidez Total:** 5,02 g/l (Ácido tartárico).
- **Fermentación Alcohólica:** Temperatura controlada sin pasar de 27°C con remontados manuales diarios y maceración respetuosa con la variedad.
Duración aproximada 6-10 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 bodega:** 20 meses de los cuales 12 en bodega seminueva americana y 8 en nueva de roble francés.
- **Estabilización y Filtración:** para respetar su calidad, no se somete a ningún tipo de tratamiento físico, por lo que pudiera dar lugar a ligeras precipitaciones.

NOTAS DE CATA.

- **Vista:** Bonito color picota. Capa media. Limpio y brillante.
- **Nariz:** Intenso con predominio de fruta roja con un fondo mineral y ligeramente especiado. Al airearse aparecen ligeros aromas de licor y chocolate suave.
- **Boca:** Muy frutal en su entrada en boca. Vino redondito y envolvente. Muy agradable.



Crianza

