



VIÑA SOLORCA

Ctra. Circunvalación s/n

09300 ROA

Burgos - España

Tel. 947 541 823

DATOS BÁSICOS:

- **Cultivo:** Conducción en vaso.
Edad media del viñedo: Más de 80 años.
- **Producción:** 5.000 botellas.
- **Variedad:** 100% Tempranillo.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

- **Graduación:** 14,50 % Vol. **Acidez Total:** 5,02 g/l (Ácido tartárico).
- **Fermentación Alcohólica:** Temperatura controlada sin pasar de 27°C. Duración aproximada 6-10 días.
- **Fermentación Maloláctica:** En depósito de acero inoxidable, se busca. Dirigida mediante control de temperaturas: 20-25° C. Duración aproximada: 10-15 días.
- **Permanencia en bodega:** 30 meses de los cuales 20 en barrica seminueva americana y 10 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:** Vino de color cereza picota cubierto con leves reflejos color teja.
- **Nariz:** Elegante e intenso con notas especiadas de pimienta negra y canela, aromas a cacao, torrefactos, vainilla y a maderas finas y tostadas.
- **Boca:** Muy amplio en boca con una gran estructura, presenta un tanino noble muy bien redondeado y evolucionado. Deja recuerdos a regaliz y uva pasa que endulzan su paso especiado dejando ver su armonía con las maderas nobles.



Gran Reserva

