



VIÑA SOLORCA

Ctra. Circunvalación s/n

09300 ROA

Burgos - España

Tel. 947 541 823

DATOS BÁSICOS:

- **Cultivo:** Conducción en vaso. Edad media del viñedo: 50-70 años.
- **Producción:** 20.000 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 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:** 24 meses de los cuales 12 en barrica seminueva americana y 12 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:** Cubierto. Color rojo ciruela muy intenso con suave ribete teja oscuro. Limpio y brillante.
- **Nariz:** Intenso y complejo a la vez. Predominan los aromas a fruta negra muy madura mezcladas con notas de sotobosque y cueros. Aparecen ligeras notas minerales.
- **Boca:** Complejo con entrada suave. Es un vino carnoso y que llena la boca. Aconsejamos abrir una hora antes de sus consumo.



Reserva

