



Barrica



VIÑA SOLORCA

Ctra. Circunvalación s/n
09300 ROA

Burgos - España

Tel. 947 541 823

info@bodegassolorca.com

DATOS BÁSICOS:

- **Cultivo:** Conducción en espaldera .Edad media del viñedo: 15-20 años.
- **Producción:** 60.000 botellas.
- **Variedad:** 100% Tempranillo.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

- **Graduación:** 14.00 % Vol. **Acidez Total:** 5,0 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:** 8 meses en barrica de roble americano.
- **Estabilización:** tratamiento por frío a -3°C. **Filtración:** tierras diatomeas.

NOTAS DE CATA.

En fase visual presenta un color granate pronunciado con intensa capa. Sus aromas evocan frutos del bosque y matices de finas hierbas. En la boca es carnoso y bien equilibrado con toques de ligeros tostados ofrecidos por el breve transcurso en la barrica nueva que ensamblan perfectamente con los recuerdos de la materia prima de la que procede.

PREMIOS.

- **TEMPRANILLO DE ORO** en el VIII Concurso de Tempranillos al Mundo, Toledo, Octubre 2013

