



VIÑA SOLORCA

Ctra. Circunvalación s/n
09300 ROA

Burgos - España

Tel. 947 541 823

info@bodegassolorca.com



Cosecha

DATOS BÁSICOS:

- **Cultivo:** Conducción mediante Espaldera. Edad media 8-10 años
- **Producción:** 80.000 botellas.
- **Variedad:** 100% Tempranillo.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

- **Graduación:** 14,38 % Vol. **Acidez Total:** 5,07 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 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:** Ninguno.
- **Estabilización:** tratamiento por frío a -3°C.
- **Filtración:** tierras diatomeas.

NOTAS DE CATA.

De color cardenalicio intenso, refleja tonos azulados y morados de juventud. Posee una intensa y compleja nariz que recuerda los frutos negros muy maduros y las flores más finas junto a los aromas de la variedad tempranillo tan característica de esta zona. Su degustación permite percibir un equilibrio y una persistencia notables que le hacen agradable para acompañar cualquier tipo de comida y conquistar los paladares más nobles y golosos.

