



Crianza



VIÑA SOLORCA

Ctra. Circunvalación s/n
09300 ROA

Burgos - España

Tel. 947 541 823

info@bodegassolorca.com

DATOS BÁSICOS:

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

INFORMACIÓN TÉCNICA:

- **Graduación:** 14,37 % Vol. **Acidez Total:** 5,00 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 barrica:** 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.

De capa cereza intenso, posee aromas frutosos, maduros, tostados finos de roble muy fundidos con el vino. Presenta un paladar estructurado y glicérico con puntas minerales. En boca es redondo, carnoso, sabrosos y de finas notas reductivas a tabacos y cedros, taninos sedosos, pulidos y con retronasal muy compleja.

PREMIOS.

- MEDALLA DE PLATA en el Concurso Mundial de Bruselas. Bratislava. Mayo 2013.

