



Gran Reserva



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:** 10.000 botellas.
- **Variedad:** 100% Tempranillo.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

- **Graduación:** 14,83 % Vol. **Acidez Total:** 5,15 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 12-16 días.
- **Permanencia en barrica:** 28 meses de los cuales 15 en barrica seminueva americana y 13 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.

Presenta un color cereza intenso con bordes granates. De aromas a fruta madura, cuero muy curtido y especias dulces puede decirse que se trata de un vino muy expresivo. En boca es untuoso, potente y sabroso con taninos maduros de roble cremoso. Muy equilibrado y elegante.

