



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

INFORMACIÓN TÉCNICA:

- **Graduación:** 14,00 % Vol. **Acidez Total:** 4,95 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:** 36 meses de los cuales 20 en barrica seminueva americana y 16 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 color granate profundo con ribetes atejados, muestra una intensa capa presentándose muy limpio y satinado. Inconfundibles aromas complejos y especiados, propios de la crianza en nobles maderas, le hacen evocador de matices tostados y balsámicos que recuerdan al cacao, café y regaliz. Su nervio, amplitud y buena estructura en boca le convierten en denso y agradable a un paladar con un potencial a largo plazo digno de ser tenido en cuenta.

- **BACCHUS DE ORO** en el XI Concurso Internacional de Vinos Bacchus. Marzo 2013.

