



VIÑA SOLORCA

Ctra. Circunvalación s/n

09300 ROA

Burgos - España

Tel. 947 541 823

Barrica

DATOS BÁSICOS:

- **Cultivo:** Conducción en espaldera .Edad media del viñedo: 15-20 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 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.

NOTAS DE CATA.

Color rojo rubí. En nariz presenta un armonioso conjunto de sensaciones frutales y de crianza durante 8 meses en barricas de roble francés. Estructurado y potente en boca, destaca su carnosidad y viveza con marcados tonos de frutas rojas

