



VIÑA SOLORCA

Ctra. Circunvalación s/n

09300 ROA

Burgos - España

Tel. 947 541 823

Crianza

DATOS BÁSICOS:

- Cultivo: Conducción en vaso. Edad media del viñedo: 50-70 años.
- Producción: 90.000 botellas.
- Variedad: 100% Tempranillo.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

- Graduación: 14,35 % 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 10-15 días.
- Permanencia en barrica: 32 meses de los cuales 20 en barrica semi-nueva americana y 12 en nueva de roble francés.
- Estabilización: 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.

Rojo cereza clásica con aromas de fruta madura y especias como el clavo y la pimienta negra, también tiene un toque de café un poco amargo y un cacao muy agradable. Taninos bien definidos ensamblados perfectamente con postgusto frutoso.

