



**VIÑA SOLORCA**

Ctra. Circunvalación s/n

09300 ROA

Burgos - España

Tel. 947 541 823

# Gran Reserva



## DATOS BÁSICOS:

- **Cultivo:** Conducción en vaso. Edad media del viñedo: 50-70 años.
- **Producción:** 8.000 botellas.
- **Variedad:** 100% Tempranillo.

## INFORMACIÓN TÉCNICA:

- **Graduación:** 14,70 % 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 6-9 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:** 24 meses de los cuales 12 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.

Color rojo cereza picota intenso. En nariz aparece la confitura de frutos negros del tipo grosella y mora, con balsámicos y cacao. La entrada en boca es cálida y aterciopelada. Inicialmente sobresale la fruta muy madura para dejar paso al chocolate negro y a los elegantes tostados de la madera.

