



VIÑA SOLORCA

Ctra. Circunvalación s/n

09300 ROA

Burgos - España

Tel. 947 541 823

Reserva

DATOS BÁSICOS:

- **Cultivo:** Conducción en vaso. Edad media del viñedo: 50-70 años
- **Producción:** 30.000 botellas.
- **Variedad:** 100% Tempranillo.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

- **Graduación:** 14,00 % 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 6-10 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 bodega:** 26 meses de los cuales 12 en bodega semi-nueva americana y 14 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 guinda con bordes teja, limpio y brillante. en nariz es nítido, intenso y fresco, especialmente frutal con la madera en un segunda plano muy bien integrada. En boca es Goloso, fresco, equilibrado, sabroso y persistente.

