



VIÑA SOLORCA

Ctra. Circunvalación s/n

09300 ROA

Burgos - España

Tel. 947 541 823

Vendimia Seleccionada

DATOS BÁSICOS:

- **Cultivo:** Conducción mediante Vaso. Edad media del viñedo: Más de 80 años.
- **Producción:** 5.000 botellas. Sólo sale al mercado cuando las condiciones de la añada son idóneas para elaborarlo.
- **Variedad:** 100% Tempranillo.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

- **Graduación:** 14,87 % Vol. **Acidez Total:** 5,20 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 6-12 días.
- **Fermentación Maloláctica:** En depósito de acero inoxidable (80%) y en barricas (20%), se busca inmediatamente después de la fermentación alcohólica. Dirigida mediante control de temperaturas: 20-25° C. Duración aproximada: 10-15 días.
- **Permanencia en barrica:** 24 meses. Los 11 primeros en barrica nueva de Roble Americano y los 13 siguientes en barrica 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.

Es un vino muy definido, con carácter y personalidad propia. Intenso color cereza con ribete marrón oscuro. En nariz es armonioso con esencias de cocina, balsámicos y frutos secos. En boca sobresale la fruta muy madura, los finos cueros típicos del envejecimiento y la gran persistencia.

