



# VIÑA SOLORCA

## 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: 10 años
- **Producción:** 20.000 botellas.
- **Variedad:** 100% Tempranillo.

### INFORMACIÓN TÉCNICA:

- **Graduación:** 14,20 % Vol. **Acidez Total:** 5.2 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:** 7 meses en barrica de roble americano
- **Estabilización:** tratamiento por frío a -3°C. Filtración: tierras diatomeas.

### NOTAS DE CATA.

Presenta un color rojo rubí intenso. En nariz se caracteriza por el recuerdo de los frutos rojos, algunos toques especiados y dulces torrefactos cedidos por la barrica nueva. Su boca bien estructurada, mantiene un equilibrio entre tanino y fruta que le hacen muy fácil de beber y acompañar cualquier tipo de comida.

