

Gran Reserva



VIÑA SOLORCA

Ctra. Circunvalación s/n
09300 ROA Burgos

España

Tel. 947 541 823

DATOS BÁSICOS:

- **Cultivo:** Conducción en vaso. Edad media del viñedo: 80 años.
- **Producción:** 3.000 botellas.
- **Variedad:** 100% Tempranillo.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

- **Graduación:** 14,70 % Vol. **Acidez Total:** 5,05 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:** 30 meses de los cuales 15 en bodega seminueva americana y 15 en nueva de roble francés
- **Estabilización y Filtración:** 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.

Vino de lenta evolución, bien cubierto y lágrima densa. Presenta un Color que evoluciona del rojo picota granate, al rojo rubí integrándose con los tonos teja en capa fina. Limpio, fino e intenso en nariz. Con aromas de fruta sobremadura y confitada, Muy complejo, mezcla almizcles con cueros, minerales y balsámicos. Carnoso y potente en boca, bien constituido y equilibrado. Con retronasal, larga y persistente donde se potencian de manera más acusada los aromas terciarios propios del envejecimiento.

