



VIÑA SOLORCA

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: Más de 80 años.
- **Producción:** 8.000 botellas
- **Variedad:** 100% Tempranillo.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

- **Graduación:** 14,20 % Vol. **Acidez Total:** 4.95 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 bodega:** 26 meses de los cuales 16 en bodega seminueva americana y 10 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.

Caracterizado por una intensa capa color granate con ligeros reflejos marrones. Presenta aromas de cafés, tostados, vainillas, regalices y alguna punta de elegante cuero. Es tánico pero no agresivo en boca, carnoso y denso con retronasal torrefacta y algo láctea. Conviene dejarlo respirar antes de degustar para poder valorar su gran potencial.

