

Vendimia Seleccionada



VIÑA SOLORCA

Ctra. Circunvalación s/n

09300 ROA Burgos

España

Tel. 947 541 823

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:** 14,80 % 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:** 30 meses. Los 15 primeros en barrica nueva de Roble Americano y los 15 siguientes en barrica 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.

De color rojo-rubí intenso con ribete teja. Presenta una nariz potente llena de aromas de frutas rojas, regaliz y vainilla con notas especiadas, cacao, canela y un fondo tostado muy agradable. Su tanino proporciona un aterciopelado y largo paso por boca que culmina en un punto de amargor elegante con recuerdos a la dulzura de la fruta. Vino muy elegante sedoso, equilibrado y sensual.

