

# V

## VINYA ALFORÍ

# SOLANA

## VINO PARCELARIO 2019

### Ficha técnica



#### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DOP València

#### VARIEDAD

Monastrell (100%)

#### FERMENTACIÓN/ELABORACIÓN

Fermenta sobre box de plástico, con control de t<sup>a</sup> hasta un máximo de 28° C y con remontados diarios específicos. El descube se lleva a cabo cuando los parámetros de color han alcanzado el valor óptimo. Fermentación maloláctica realizada en depósitos inox al finalizar la alcohólica.

Crianza en tinas de roble francés de 2.000L de capacidad durante no menos de un año y medio con reposo en botella otro año.

#### CARACTERÍSTICAS DE LOS SUELOS

Vino procedente de la parcela con las viñas más viejas situadas en la parte más baja y más soleada de la de la finca, en secano, ecológicas, de suelo arcillo-arenoso calcáreo y raíces poco profundas.

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- contenido de alcohol: 14 %
- acidez total: 4.4 g/ácido tartárico
- azúcares reductores: 0.8 g/l

\*contiene sulfitos

#### NOTAS DE CATA

**vista:** color intenso rojo picota con irisaciones violáceas

**nariz:** intensidad media, con recuerdos a compotas de frutos rojos

**boca:** de tanino amable