

SOLANA

Ficha Técnica

VARIEDADES DE UVA

Tempranillo 80% y Monastrell 20%

ELABORACIÓN*

Recolección y selección manual. Las uvas sufren una pre-maceración en frío durante 24h. Fermentación alcohólica en box de plástico, realizando de 2 a 3 remontados diarios. Cuando el tono de color ha alcanzado su óptimo, se descuba. Finalizada la fermentación maloláctica de cada variedad, se trasiega el vino a finas de madera nueva de roble francés, permaneciendo allí durante un mínimo de 12 meses. Una vez el vino embotellado, descansa durante 24 meses más hasta su distribución.

VIÑEDOS**

Uvas procedentes de viñedos viejos de la finca en secano estricto y en vaso, con más de 65 años, situados en el valle de la Solana. Los suelos predominantes son arenosos, con bastantes limas, poca materia orgánica y raíces poco profundas. Clima mediterráneo-continental, con veranos calurosos durante el día, y frescos durante la noche.

ANÁLISIS***

Contenido el alcohol: 14%

Acidez total: 4.4g/ácido tartárico

Azúcares reductores: 0.8g/l

NOTA DE CATA

- **Vista:** color rojo picota, de capa alta y ribete violáceo.
- **Nariz:** aromas a compotas de frutos rojos y toques ligeros de sotobosque.
- **Boca:** entrada amable y con volumen. Sensación acidez/tanino que aporta estructura y sedosidad.

*Vino amparado por la Denominación de Origen València.

**Viñedo ecológico certificado por el CAECV.

***Los análisis pueden variar según las distintas añadas.



Declaración nutricional,
Ingredientes
& Reciclaje



Nutritional declaration,
Ingredients
& Recycling