

SOLANA

Ficha Técnica

VARIEDADES DE UVA

Tempranillo y Monastrell

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 12 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

Contiene sulfitos

En 100 mL E=388kJ / 92 kcal.

Declaración nutricional,
Ingredientes
& Reciclaje



Nutritional declaration,
Ingredients
& Recycling

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, véase contenido de información nutricional escaneando QR.

