

BODEGAS

SOLANA DE RAMÍREZ



Composicion:

100% Tempranillo

Cata:

Color rojo violáceo de capa media alta con ligeros tonos teja muy ligeros.

Aroma con muy buena armonia entre uvas y madera, tanino de madera limpio y franco con un toque dulce en nariz. Destacan los aromas tostados a vainilla .

En boca fresco y muy redondo, destacan los taninos de la uva con un final algo tostado, y un final con recuerdo a coco.

Especificaciones:

Fermentacion controlada que no supere los 26º y maceracion 20 dias

Envejecimiento:

12 Meses en Barrica

8 Meses en botella

Temperatura de servicio 14°C - 16° C

Grado Alcoholico: 14% Vol.

consultas@solanaderamirez.com

Tel: 941 30 80 49

www.valsarte.com

