

BODEGAS
SOLANA DE RAMÍREZ



Composicion:

80% Tempranillo 20% Graciano

Cata:

Color rojo teja, predominando los tonos teja y algo oxidados de capa media alta. Destaca la glicerina, manteniéndose en el tiempo

Aroma a frutos rojos maduros, muy estructurado y potente con un largo envejecimiento. Toques tostados a caramelo muy limpio

En boca, ligeramente ácido con taninos muy frescos y potentes destacando la madera nueva. Importantes tonos lácteos en boca

Especificaciones:

Fermentación controlada que no supere los 26° y maceración 20 días

Envejecimiento:

24 Meses en Barrica

48 Meses en botella

Temperatura de servicio 14°C - 16° C

Elaboración natural, puede formar sedimentos

Grado Alcohólico: 14,40 % Vol.

Corcho natural

consultas@solanaderamirez.com

Tel: 941 30 80 49

www.valsarte.com

