

BODEGAS

SOLANA DE RAMÍREZ



Composicion:

95 % Tempranillo

5 % Garnacha

Cata:

Color cereza con toques a morado de capa alta

Aromas a frutas, destacando la uva y frutas balsamicas. Aroma seco y fresco a la vez, muy redondo con ligeros tonos de regaliz.

Taninos frescos y maduros en boca, muy redondo y franco, dejando el paladar con un sabor a uva intenso. Facil de beber con no mucha acidez

Especificaciones:

Fermentacion controlada que no supere los 26º y maceracion 20 dias
Temperatura de servicio 10°C - 12° C
Grado Alcoholico: 14% Vol.

consultas@solanaderamirez.com

Tel: 941 30 80 49

www.valsarte.com