

BODEGAS

SOLANA DE RAMÍREZ



Composicion:

80% Tempranillo - 20% Graciano

Cata:

Color rojo teja de capa media alta, muy limpio y brillante.

Aroma a taninos frescos, destacando la vainilla de la barrica, con recuerdos a frutos secos y un pequeño DEMO toque anisado. Sensacion muy limpia, redonda, fresca y acida muy bien ensamblada con el grado del vino

En boca, fresco, redondo, con ligeros toques de maderas nobles. Taninos ligeros, pero agradables, con un retrogusto con una muy buena armonia entre la fruta y madera.

Especificaciones:

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

Envejecimiento en barrica

16 meses naves subterraneas

Temperatura de servicio 14°C - 16° C

Elaboracion natural, puede formar sedimentos

Grado Alcoholico: 14,00 % Vol.

consultas@solanaderamirez.com

Tel: 941 30 80 49

www.valsarte.com

