

BODEGAS  
**SOLANA DE RAMÍREZ**



## Composicion:

Viura - Malvasia

Sauvignon Blanc - Verdejo

## Cata:

Color cereza con tonos teja de capa media alta, con toques de madera muy limpia

Aroma en el que destaca la frescura de la uva con toques tostados a vainilla y a frutos rojos como la frambuesa. Taninos ligeros y limpios

En boca, acidez prolongada, persistiendo los aromas a fruta. Vino redondo y seco, con toques tostados y torrefactos

## Especificaciones:

Fermentado en barrica

Roble frances y americano

Envejecimiento: 6 meses en barrica

Temperatura de servicio: 8°C - 10° C

Grado alcoholico: 13,5 % Vol.

[consultas@solanaderamirez.com](mailto:consultas@solanaderamirez.com)

Tel: 941 30 80 49

[www.valsarte.com](http://www.valsarte.com)

