

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 armonía 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:

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

Envejecimiento:

12 Meses en Barrica

8 Meses en botella

Temperatura de servicio 14°C - 16°C

Grado Alcohólico: 14% Vol.

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

Tel: 941 30 80 49

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

