

BODEGAS
SOLANA DE RAMÍREZ



Composicion:

80% Tempranillo - 20% Graciano

Cata:

Color rojo cereza, borde granate, cubierto, limpio.

Aroma a maderas finas con toques a vainilla, especiado, y recuerdos a caramelo tostado

En boca redondo muy suave, larga crianza, taninos maduros, con fondos de frutos rojos, muy sabroso y persistente

Especificaciones:

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

Envejecimiento:

24 Meses en Barrica

48 Meses en botella

Temperatura de servicio 14°C - 16° C

Elaboracion natural, puede formar sedimentos

Grado Alcoholico: 14,40 % Vol.

consultas@solanaderamirez.com

Tel: 941 30 80 49

www.valsarte.com

