

BODEGAS
SOLANADERAMÍREZ



2º Clasificado

**Concurso de Vinos con DOCa
Rioja
Fiesta de la Vendimia 2020**

Composicion:

85% Tempranillo - 15% Graciano

Cata:

Color rojo cereza, borde granate.
Aroma fruta madura, especiado,
cacao fino, buena madera,
confitado.

Boca redondo, sabroso, frutoso,
taninos maduros, potente, buena
acidez y persistente.

Especificaciones:

Anada: 2015

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: 14,00 % Vol.

Corcho natural

consultas@solanaderamirez.com

Tel: 941 30 80 49

www.valsarte.com