

Bodegas
SOLANA DE RAMIREZ RUIZ



La tradición de una familia



Composición:

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 toque anisado. Sensación 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 armonía entre la fruta y madera.

Especificaciones:

Añada: 2017

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

Envejecimiento en barrica

16 meses naves subterráneas

Temperatura de servicio 14°C - 16°C

Elaboración natural, puede formar sedimentos

Grado Alcohólico: 14,00 % Vol.

consultas@solanaderamirez.com



m

Tel: 941 70 80 49

www.valsarte.com