

BODEGAS
SOLANA DE RAMÍREZ



Composicion:

90 % Tempranillo

10 % Graciano

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:

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

Envejecimiento:

12 Meses en Barrica

8 Meses en botella

Temperatura de servicio 14°C - 18°C

Grado Alcoholico: 14,5 % Vol.

consultas@solanaderamirez.com

Tel: 941 30 80 49

www.valsarte.com

