

BODEGAS

SOLANA DE RAMÍREZ



Medalla Oro

Challenge Internatioanl Du Vin

Composicion:

85% Tempranillo - 15% Graciano

Cata:

Color rojo teja, de capa media alta. Destaca la glicerina, manteniendose en el tiempo.

Aroma a frutos rojos maduros, muy estructurado y potente con un largo envejecimiento. Toques tostados a caramelo con toques de vainilla

En boca, muy bien estructurado, ligeramente acido con taninos muy frescos y potentes destacando la madera nueva y los frutos rojos maduros.

Especificaciones:

Anada: 2013

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.

consultas@solanaderamirez.com

Tel: 941 30 80 49

www.valsarte.com