

SOLOI CAYETANA 2018

VARIEDAD

Cayetana.

VIÑEDO Y SUELO

Las uvas de ésta variedad autóctona proceden de viñedos propios, plantados hace más de 40 años sobre suelo franco-arcilloso con un alto porcentaje de caleño.

RECOLECCIÓN Y ELABORACIÓN

La vendimia se realizó a finales de septiembre, fermentando las uvas de manera controlada a una temperatura de 15° en depósitos de acero inoxidable. Tras la fermentación permaneció un mes en contacto directo con sus lías finas.

NOTAS DE CATA

En fase visual es limpio y brillante, de color amarillo limón con tonos verdes. En nariz muestra aromas a frutas tropicales, blancas y cítricos en armonía con aromas vegetales que le dan frescura. En boca es potente y redondo con un agradable equilibrio entre frescura y acidez.

MARIDAJE

Recomendado para tomar con pescados, carnes blancas, quesos nuevos y foie.

TEMPERATURA ÓPTIMA

Entre 9 y 11°C.

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Grado:	14%	SO ₂ Total:	120 mg/l
Ph:	3.36	Az. Volátil:	0.58g/l
Acidez Total:	7.42 g/l		

GALARDONES

