

SOLO I TEMPRANILLO 2020

VARIEDAD

Tempranillo.

VIÑEDO Y SUELO

Uvas que proceden de nuestros viñedos de la finca Borreguera, con un suelo arcilloso y niveles altos de carbonato cálcico, lo que otorga a la vid una gran frescura durante nuestros recios veranos.

RECOLECCIÓN Y ELABORACIÓN

Fermentado y macerado en depósitos de bajo volumen para la mejor extracción de taninos y antocianos, con diferentes temperaturas durante la fermentación, buscando la evolución óptima. Tiene un corto paso por bodega en busca de su redondez.

NOTAS DE CATA

Vino con color rojo picota y tonalidades violetas. Gran variedad de aromas de calidad, expresándose primero los frutos rojos, el regaliz y la violeta, propios de su juventud, para seguir con vainillas y chocolates, muestra de su paso por bodega. Tiene una elegante entrada en boca, muy redonda y carnosa, con el recuerdo de todos los aromas anteriores.

MARIDAJE

Vino con maridaje versátil, ideal para tapear y con suficiente cuerpo para comidas elaboradas y carnes rojas.

TEMPERATURA ÓPTIMA

Entre 14 y 16 °C.

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Grado:	13%	SO ₂ Total:	29 mg/l
Ph:	3,49	Az. Volátil:	0.22 g/l
Acidez Total:	4,92 g/l		

GALARDONES

