



SOLTERROIR 2012

Selección especial de cepas de más de 50 años

Origen de la parcela: Roa de Duero (Burgos)

Variedad: 100% Tinta fina (Tempranillo)

Producción: 2.972 botellas

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14% Vol. Alcohol

Viñedo: 1 Ha. del Alto de la finca "La Redondilla"

Tipo de suelo: Árido-arcilloso

Crianza

20 meses en barrica nueva de roble americano.

Vinificación

Fermentación alcohólica con temperatura controlada a 25°-27°.

Larga maceración para conseguir la máxima extracción de polifenoles, buscando un vino de prolongada crianza.

Notas de cata

Fase visual: Color rojo cereza picota intenso.

Fase olfativa: Elegante y complejo. Mezcla de frutas negras maduras, moras y grosellas, con el carácter de la fina madera perfectamente integradas.

Fase gustativa: Elegante, untuoso, bien estructurado, con mucho cuerpo. Largo, intenso y muy placentero en boca.

Gastronomía

En el aperitivo es el acompañante idóneo para las anchoas en salazón y quesos curados. Armoniza en platos principales con guisos de caza y carnes rojas a la plancha, atendiendo también a pescados grasos y potentes, como el rodaballo o el mero al horno.

