

FICHA TÉCNICA

“SOLANA DE LA BERNARDA-BLANCO SOBRE LÍAS”



- **BODEGA:** BODEGA SOLANA DE LA BERNARDA
- **VIÑEDO:** ALANÍS, SIERRA MORENA DE SEVILLA. VIÑEDO DE ALTURA 700 m. VIÑEDO CON PENDIENTE MEDIA 15%. SUELOS PIZARROSOS. SOLANA - ORIENTACIÓN SUR Y VIENTO PREDOMINANTE PONIENTE. BODEGA EN VIÑEDO.
- **CLIMA:** MEDITERRANEO DE INTERIOR, VERANOS SECOS Y CALIDOS CON AMPLITUD TERMICA DÍA-NOCHE E INVIERNOS FRÍOS CON POSIBILIDAD DE NEVADAS Y HELADAS ENTRE LOS MESES DE DICIEMBRE-FEBRERO.
- **UVA:** MACABEO 100%
- **ELABORACIÓN:** VENDIMIA NOCTURNA, DESPALILLADO Y PENSADO EN MENOS DE 1HORA (BODEGA EN EL VIÑEDO). FERMENTACIÓN ALCOHOLICA CON LEVADURAS SALVAJES Y TEMPERATURA CONTROLADA.
- **CRIANZA:** CRIANZA SOBRE SUS LÍAS FINAS DURANTE 6 MESES.
- **CATA:** COLOR AMARILLO PALIDO BRILLANTE Y RIBETE VERDOSO. AROMAS FLORALES Y FRUTALES. EN BOCA, SECO CON ACIDEZ EQUILIBRADA, AMPLIO Y UNTUOSO. FINAL FRUTOSO.
- **GRADUACIÓN:** 11% VOL.
- **PRESENTACIÓN:** BOTELLA DE TIPO BORGOÑA 75 cl.
- **MARIDAJE:** QUESOS ELABORADOS CON LECHE CABRA, FRESCO Y CURADO. JAMÓN Y CHACINAS IBÉRICOS DE BELLOTA. ARROCES Y MARISCOS.
- **Tª SERVICIO:** 6º - 10º