

FICHA TÉCNICA

“SOLANA DE LA BERNARDA-GARNACHA Y TEMPRANILLO”



- **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:** GARNACHA Y TEMPRANILLO
- **ELABORACIÓN:** VENDIMIA NOCTURNA, DESPALILLADO Y PENSADO EN MENOS DE 1HORA (BODEGA EN EL VIÑEDO). FERMENTACIÓN ALCOHOLICA CON LEVADURAS SALVAJES Y TEMPERATURA CONTROLADA EN DEPÓSITOS DE INOX. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA CON LEVADURA SALVAJE.
- **CRIANZA:** CRIANZA EN ROBLE AMERICANO DURANTE 5 MESES Y 3 EN BOTELLA.
- **CATA:** COLOR CEREZA PICOTA BRILLANTE, INTENSIDAD DE CAPA, ALTA. AROMAS A FRUTA NEGRA MADURA, REGALIZ, VAINILLA Y TOSTADOS, LIGERAMENTE ESPECIADOS. EN BOCA, TANINO Y ACIDEZ EQUILIBRADO, MINERAL Y FRESCO, PASO MUY AGRADABLE.
- **GRADUACIÓN:** 14% VOL.
- **PRESENTACIÓN:** BOTELLA DE TIPO BORGOÑA 75 cl.
- **MARIDAJE:** CARNES IBERICAS DE BELLOTA, JAMÓN Y CHACINAS IBÉRICOS DE BELLOTA. CARNES ROJAS Y GUIOSOS.
- **Tª SERVICIO:** 14º - 16º