

## FICHA TÉCNICA

# **“SOLANA DE LA BERNARDA-TEMPRANILLO, MERLOT Y CABERNET”**



- **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:** TEMPRANILLO, MERLOT Y CABERNET
- **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 9 MESES. EMBOTELLADO SIN FILTRAR.
- **CATA:** COLOR RUBÍ BRILLANTE, INTENSIDAD DE CAPA, ALTA. AROMAS A FRUTA NEGRA MADURA Y COMPOTA, CON MaticES A VAINILLA. EN BOCA, BUENA ACIDEZ NATURAL Y TANINO BIEN INTEGRADO, PERSISTENTE. MINERAL, CON CLARA INFLUENCIA DEL TERRUÑO.
- **GRADUACIÓN:** 14% VOL.
- **PRESENTACIÓN:** BOTELLA DE TIPO BORGONA 75 cl.
- **MARIDAJE:** CARNES DE IBERICO DE BELLOTA, DE TERNERA RUSTICA AUTÓCTONA. CARNES Y GUIOS DE CAZA. CORDERO Y QUESOS DE CABRA.
- **Tª SERVICIO:** 16º-18º