



LA SOLANA

GARNACHA TINTORERA

Vino potente, con mucha estructura que proporciona el intenso bouquet de su crianza. Color rojo violeta intenso. Aroma de frutas rojas maduras con notas minerales y balsámicas. Suavidad en boca, con buen equilibrio entre acidez y taninos. Intensa retronasal.



TIPO

100% Garnacha Tintorera ecológica.



VIÑEDO

Viñedos viejos de secano con formación en vaso de Garnacha Tintorera, situados a 900m de altitud, de cultivo ecológico con bajas producciones. Suelos arcillo calcáreos y arenosos, en cultivo biológico, sin regadío.



VENDIMIA

Vendimia manual en parcelas seleccionadas



VINIFICACIÓN

Despalillado y estrujado de la uva con protección de nitrógeno para una maceración pre-fermentativa en frío a 15° C, durante 2 días. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a 25 °C de temperatura durante 8-10 días. El vino realiza la fermentación maloláctica y posterior crianza durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés de 500 litros, permaneciendo en contacto con las lías finas para obtener la mayor suavidad y dulzura de los taninos. Proceso de estabilización natural y filtración y antes del embotellado.

Alc. 14% Vol.



RECOMENDACIONES

Recomendado para todo tipo de carnes a la brasa. Acompaña bien a todo tipo de estofados, guisos, y barbacoas.

Temperatura de servicio y conservación sobre 18°C.

