




SOLTERRA
COMPAÑÍA VINÍCOLA

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.

Recomendación de servicio: 14-16°C




SOLTERRA
COMPAÑÍA VINÍCOLA

 **SOLTERROIR 2012**

Special selection. Vines over 50 years old

Origin's plot: Roa de Duero (Burgos) D.O. Ribera del Duero

Variety: 100% Tinta fina (Tempranillo)

Production: 2.972 bottles

Vintage: 2012

Alcoholic Grade: 14% vol.

Vineyard: 1 Ha from Alto de la Redondilla.

Ageing: 20 months in new American oak barrels

TASTING NOTES

Colour: Deep dark cherry red.

Aroma: Elegant and complex, mix of ripe black fruits, blackberries and currant, accompanied by aromas of fine oak, perfectly integrated.

Taste: Elegant and warm. Well structured and full body. Deep, long, persistent and very pleasant on the palate.

Service: 14-16°C.

 **SOLTERROIR 2012**

Spezielle Auswahl von Stämmen aus über 50 Jahren

Herkunft des Grundstücks: Roa de Duero (Burgos)

Rebsorten: 100% Tinta fina (Tempranillo)

Produktion: 2.972 Flaschen

Jahrgang: 2012

Alkoholgehalt: 14%

Weinberg: 1 Ha Alto de la finca "La Redondilla"

DEGUSTATIONSNOTIZ

Sicht: Intensiv kirschrote Farbe.

Nase: komplex, Mischung aus schwarze Johannisbeere und feine Noten aus dem Fass.

Gaumen: Elegant, gut Strukturiert und mit kraft. Reich, lang und angenehm in Mund.

Service: 14-16°C.