SOLARCE

VINO TINTO

Los vinos Solarce se hacen a partir de uvas recogidas en nuestras 100 hectáreas de viñedo situado en Ausejo (La Rioja). La uva se selecciona en el campo y más tarde en la bodega, antes de entrar en depósito. El vino realiza fermentación maloláctica en barricas y en depósitos de acero inoxidable. Más tarde, pasa a barricas francesas y americanas de 225 litros donde se criará por 8 meses.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El Solarce Tinto es una mezcla de Tempranillo (70%), Garnacha (20%) y Mazuelo, Graciano y otras tintas (10%). El vino se cría 8 meses en barricas de roble americano y francés. El grado alcohólico es de 13.5%.

NOTAS DE CATA

Color cereza intenso, muy vivo. Intensidad aromática alta, se percibe notas de caramelo, cassis, cereza, balsámicas y violeta. En boca, es amplio y potente, con buena estructura y taninos muy equilibrados.

MARIDAJE DE COMIDA Y VINO

Se puede acompañar perfectamente la comida mediterránea y carne rojas.

VIÑEDOS EN PROPIEDAD EN RIOJA
CASA LA RAD

www.casalarad.com