

HACIENDA SOLANO SELECCIÓN



FICHA TÉCNICA

País	España
DO/Región	Ribera del Duero
Bodega	Hacienda Solano
Variedad(es)	Tempranillo, Albillo.
Añada	2019
Elaboración	Vinificación de cada parcela por separado en acero inoxidable, maceración en frío de 24 a 36 horas. Fermentación alcohólica con remontado y pigeage. 8 meses de crianza mixta entre barrica de roble francés de 225 lts y 500 lts, 3 meses en depósito.
Grado Alc.	14 abv
Servicio	16 °C
Presentación	750 ml

NOTA DE CATA

Vista	Color violeta intenso, capa media alta, limpio y brillante.
Nariz	Muestra matices a fruta roja, fragante y franco.
Boca	Taninos envolventes y con volumen, final persistente que confirma las notas de nariz,
Maridaje	Arroces, embutidos, quesos no muy curados, caza menor, setas y aves.

CONTACTO

ventas@dottowine.com
comercial@dottowine.com
Teléfono: 50350955



@DOTTOWINE