

BODEGAS
est. 1994.

LAS ORCAS

FAMILY WINERY
B O D E G A S L A S O R C A S



SOLAR DE RANDEZ RESERVA

VARIEDAD
100 % Tempranillo.

VIÑEDO
Carraalciego

SISTEMA DE CRIANZA
24 meses en barrica de roble francés y mínimo 16 meses
en botella.

ELABORACIÓN
Primero, se procede a una maceración pre-fermentativa durante cinco días. Después, la fermentación se realiza en depósitos troncocónicos de acero inoxidable de 20.000 litros con tres remontados diarios. Finalizada la fermentación alcohólica, la maceración se prolonga con los hollejos durante 14 días. Una vez completada la fermentación maloláctica, el vino se trasiega a barricas de roble francés durante 24 meses. Posteriormente, se procede a su embotellado donde reposa un mínimo de 16 meses hasta su salida al mercado.

FASES DE CATA
Vista: Púrpura intenso, ciruela de capa alta.
Nariz: Grosella con toques de cedro y aromas de cerezas se mezclan con tabaco y hierbas.
Boca: Sabores de frutos dulces con cerezas amargas.
Suaves taninos pero con cuerpo.
Postgusto: Largo y con carácter afrutado.

DATOS ANALÍTICOS
Alcohol: 14,5 %.

Ctra. A3210, Laguardia-Elciego, Km 2,5 01300 LAGUARDIA- ÁLAVA

T. +34 677 501 790 / +34 677 501 791 / +34 677 501 792

lasorcas@lasorcas.com

www.lasorcas.com