



SOLAR DE RANDEZ CRIANZA

VARIEDAD

90 % Tempranillo y 10 % Graciano.

VIÑEDO

Finca San Ángel y El Musco

SISTEMA DE CRIANZA

14 meses en barrica de roble francés y mínimo 12 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 14 meses. Posteriormente, se procede a su embotellado donde reposa un mínimo de 12 meses hasta su salida al mercado.

FASES DE CATA

Vista: Cereza oscuro amaratado y borde violáceo.

Nariz: Elegantes notas concentradas de fruta roja, regaliz, madera cremosa, notas de madera fina, tostados y toque balsámico.

Boca: Amplio, potente, estructurado. La madera se integra muy bien en el conjunto. Taninos nobles, sin puntas. Tacto aterciopelado, amplio y elegante en aromas.

Postgusto: Largo y con carácter afrutado.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14.3 %