



SOLAR DE RANDEZ JOVEN

VARIEDAD
100 % Tempranillo.

VIÑEDO
Varios viñedos (coupage)

SISTEMA DE CRIANZA
Depósito - Botella

ELABORACIÓN
Elaboramos este vino con las uvas de nuestras viñas más jóvenes. Una vez que las uvas despalladas entran en nuestros depósitos de elaboración, las mantenemos a 8 grados durante 5/6 días con 3 remontados diarios, después de este periodo, abrimos las camisas y durante 7/8 días se va produciendo la fermentación alcohólica hasta que termina, que es cuando sacamos los mostos. Los hollejos van directos a la prensa.

Estos vinos se encuentran en otros depósitos de acero inoxidable hasta que finalizan su fermentación maloláctica y directamente los embotellamos una vez que han pasado el periodo de clarificación y filtración.

FASES DE CATA
Vista: Rojo rubí brillante.
Nariz: Intenso aroma afrutado.
Boca: Armonioso, equilibrado con taninos suavizados.

DATOS ANALÍTICOS
Alcohol: 14.1 %.