

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 CRIANZA

VARIEDAD

90 % Tempranillo y 10 % Graciano.

VIÑEDO

Finca San Ángel y El Musco.

SISTEMA DE CRIANZA

14 meses en bodega 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 y borde violáceo.

Nariz: Aromas intensos de frutas negras maduras acompañadas de toques balsámicos, y con un recuerdo especiado de coco y regaliz.

Boca: Amplio, potente, estructurado. La madera se integra muy bien en el conjunto. Taninos nobles, sin puntas.

Postgusto: Largo y con carácter afrutado.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14,3 %

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