

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 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 despalilladas 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 %.

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