



## SOLAR DE RANDEZ

### TEMPRANILLO

#### VARIEDAD

100 % Tempranillo

#### VIÑEDO

##### San Gregorio

- Pueblo: Laguardia
- Año plantación: 2001
- Altitud: 566 m
- Exposición: Sur-Este
- Suelo: Arcilloso limoso con caliza

#### SISTEMA DE CRIANZA

Depósito – Hormigón – Botella

#### ELABORACIÓN

Elaboramos este vino con las uvas de nuestra viña más joven. Una vez que las uvas despalilladas entran en nuestros depósitos de elaboración, las mantenemos a 8 grados durante 3 días con ligeros remontados, 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. Este vino se encuentra en otro depósito de acero inoxidable hasta que finaliza su fermentación maloláctica. Después, lo criamos 4 meses en un depósito de hormigón para suavizarlo y potenciar su frescura. Tras estos meses, lo embotellamos y lo dejamos reposar 1 año en botella.

#### FASES DE CATA

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

#### DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14.0 %