



Solar Amézola *Gran Reserva 2015*

Varietales: 85% Tempranillo, 10% Mazuelo, 5% Graciano

Alcohol: 14%

Azúcar: 2,7 g/l

Acidez Total: 5,8 g/l

SO2 Total: 90mg/l

PH: 3,55

Vinificación: por despallado

Temperatura: 28-30°C

Duración: 28 días en depósito.

Fermentación maloláctica: realizada de forma natural.

Crianza: 30 meses en barrica de 225 litros
(60% roble americano y 40% roble rancés). Resto en botella.

NOTAS DE CATA

Intenso color rubí. Elegante y fino en nariz. Frutos del bosque, especias y torrefactos suaves. Sabroso y complejo con ligeros toques balsámicos que aportan frescura. Final amplio y equilibrado.

EDICIÓN LIMITADA:

5.000 botellas.

RECONOCIMIENTOS

92 puntos Tim Atkin MW