




SOLTERRA
COMPAÑÍA VINÍCOLA

ALTO DE LOS ZORROS 10 MESES 2016

Denominación de Origen: Ribera del Duero

Tipo de vino: Tinto con crianza

Variedad: 100% Tinta fina (Tempranillo)

Procedencia: Término municipal de Roa, Burgos

Producción: 40.000 botellas

Añada: 2016

Grado alcohólico: 14,5% Vol. Alcohol

Plantación: En espaldera

Extensión del viñedo: 36 Ha.

Tipo de suelo: Árido-arcilloso

Crianza

Paso de 10 meses por barrica de roble francés y americano, que le otorga redondez en boca y notas de crianza.

Vinificación

Fermentación entre 20° y 24°C, buscando aromas afrutados y color brillante. Maceración corta, *delestage* o separación durante 10 horas del mosto y el hollejo a mitad de la fermentación.

NOTAS DE CATA

Fase visual: Color rojo cereza picota, con ribetes violáceos, limpio y brillante, de capa alta.

Fase olfativa: Intenso, con notas afrutadas a bayas, moras de zarza y vainilla. Recuerdos a madera, pimienta y tostados.

Fase gustativa: Vino penetrante, equilibrado, con ligeros matices tostados de la madera. Carnoso y con un final suave en boca.

Gastronomía

Perfecto acompañante de pescados con cuerpo, como el atún, salmón o emperador a la plancha, y los asados castellanos de lechazo o lechón, cuyas densidades libera de las papilas. Armoniza también con platos de pasta a la boloñesa, los guisos de carne de ternera y los quesos de media curación.

Recomendación de servicio: 14-16°C



ALTO DE LOS ZORROS 10 MESES 2016

Denomination of origin: Ribera del Duero

Type of Wine: Barrel-aged red wine

Variety: 100% Tinta fina (Tempranillo)

Production: 40.000 bottles

Vintage: 2016

Alcohol: 14,5%

Vineyard: 36 Ha.

Ageing: 10 months in french and american oak barrels, racked every four months.

Winemaking: Temperature controlled fermentation between 20-24° C, looking for fruity aromas and bright colour. Short maceration and pumped-over daily. One delestage halfway through fermentation.

TASTING NOTES

Colour: Deep red cherry with purplish edge. Clean and bright.

Aroma: Intense with fruity notes of mulberry, blackberry and vanilla, hints of wood, pepper and toast.

Taste: Penetrating, deep, balanced with toast hints of wood. Full-bodied and round with a smooth finish. Long on the palate, complex aftertaste.

Service temperature: 14-16° C.



ALTO DE LOS ZORROS 10 MESES 2016

Bezeichnung D.O: Ribera del Duero

Weinsorte: 10 meses 2016

Rebsorten: Tinta fina 100% (Tempranillo)

Herkunft: Término Municipal de Roa (Burgos)

Produktion: 40.000 Flaschen

Jahrgang: 2016

Alkoholgehalt: 14,5%

Grösse des Weinbergs: 36 ha

Reifung: 10 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche, die den Wein eine Rundung im Mund verleiht und Noten von crianza.

Vinifikation: Temperaturgesteuerte Gärung zwischen 20 und 24°C, auf der Suche nach fruchtigen Aromen und helle Farbe. Kurze Mazeration, *delestage* oder Trennung des Mostes und der Schale während 10 Stunden in der Hälfte der Gärung.

DEGUSTATIONSHINWEIS

Farbe: Rote Kirschfarbe mit Violettzüge, sauber und hell, hohe Schicht.

Geruch: Stark, mit fruchtigen Noten nach Beeren, Brombeeren und Vanille. Anklänge von Holz, Pfeffer und Töstung.

Geschmack: Penetrantes Wein, ausgewogen, mit leichten und gerösteten Nuancen nach Holz, Fleischig und mit einem leichten Ende im Mund.

Service: 14-16°C.