



Hacienda Solano Viñas Viejas

2019



FICHA TÉCNICA

🏠 HACIENDA SOLANO

📍 D.O. RIBERA DEL DUERO

🍷 TINTO

🍇 98% TEMPRANILLO Y 2% ALBILLO

🍷 FERMENTACIÓN EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE. CRIANZA DURANTE 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 225 Y 500 L, HORMIGÓN Y PEQUEÑOS DEPÓSITOS

NOTA DE CATA

-VISUAL: Color violeta intenso, límpido y brillante

-AROMA: Aromas de bayas silvestres, notas especiadas y toques ahumados

-SABOR: En boca es fresco, ligero y redondo. El final es equilibrado y refinado

