

● TEMPRANILLO ● BIO

● 2017

GAMA DE VINOS

Solaz combina carácter y elegancia en una gama de vinos suaves y afrutados, versátiles para un consumo habitual. De gran relación calidad-precio, con el sello de garantía y calidad constante de Osborne.

ORIGEN

Los viñedos de Solaz están ubicados en el municipio de Malpica del Tajo (Toledo), dentro de la indicación Geográfica Protegida (IGP) Vinos de la Tierra de Castilla. Se trata del viñedo familiar en una sola finca más grande de Europa: 736ha de viñedo de un total de 1000ha, dividido en 64 parcelas con gestión individualizada y 8 variedades.

Dos cordilleras de montañas y el río Tajo definen el paisaje de la finca. El sol domina la mayor parte del año y las noches son frescas, el suelo rico en minerales, condiciones ideales para la vid.

ELABORACIÓN

Vino ecológico producido con uvas cultivadas y cosechadas sin la utilización de pesticidas, fertilizantes ni otros elementos de síntesis, todos los elementos empleados en viña y la posterior elaboración están certificados con carácter ecológico. Los vinos procedentes de agricultura ecológica están regulados según la normativa europea al respecto y deben de estar controlados y auditados por una certificadora a lo largo de todo su proceso de elaboración. Maceración previa en frío. Fermentación clásica a temperatura controlada de 23°C en depósitos de acero inoxidable. Se realizan remontados periódicos para la mejor extracción de aromas y color. Una vez finalizada la fermentación alcohólica se inicia la fermentación maloláctica a una temperatura constante de 22°C. Viñedos en propiedad, embotellado en la bodega.

ANÁLISIS SENSORIAL

Apariencia: Intenso color rojo picota con cierto matiz violeta.

Aroma y sabor: En nariz, notas marcadas a fruta roja, con matices especiados de fruta negra. En boca, es un vino con mucho volumen, amplio y estructurado, con un buen equilibrio entre estructura y acidez en boca.

MARIDAJE Y SERVICIO

El equilibrio entre la naturaleza del vino y la facilidad con que se bebe lo convierten en el perfecto acompañante de la cocina asiática ligeramente picante, la carne de ave, la charcutería y los quesos. La temperatura de de servicio ideal es en torno a los 15°C.

ANÁLISIS DEL VINO

Alcohol: 13,5 v/v

Azúcar residual: 5,5-6,5gr/l

Acidez: 5 gr/l ± 0,5

pH: 3,55



SOLAZ

VARIEDAD

100 % Tempranillo Bio

PREMIOS

Calidad reconocida añada tras añada

2018 Mundus Vini, Medalla de Plata.

2018 International Wine & Spirit Competition, Medalla de Plata.

2018 Frankfurt International Trophy, Medalla de Oro.

2018 Concours Mondial Bruxelles, Medalla de Plata.

2014 AMAVI, Oro.

2014 International Organic Wine Awards, Medalla de Oro-91 pts.

2016 International Wine Challenge, Commended.



WINEinMODERATION.com
Art de Vivre

EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN



OSBORNE®

www.osborne.es