

ROSADO MULTIVARIETAL

2017



SOLAZ

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

Las uvas que integran este coupage, se han vendimiado a primeras horas de la mañana con el fin de que su temperatura sea lo más baja posible. Una vez estrujada y despallada pasa a depósitos donde macera durante horas hasta alcanzar el color característico. Una vez conseguido, se sangra a depósito donde se desfanga de forma natural. Fermenta a 16°C con aporte de levaduras seleccionadas. Terminada ésta, se estabiliza y embotella. Viñedos en propiedad, embotellado en la bodega.

ANÁLISIS SENSORIAL

Apariencia: Color rosado pálido con cierto matiz frambuesa, muy sutil y brillante.

Aroma y sabor: En nariz destacan los aromas frutales de la fresa ácida con notas a flor blanca, tiene notas golosas y un fondo refrescante. En boca es agradable, goloso con una acidez bien equilibrada que le aporta alegría y frescura.

MARIDAJE Y SERVICIO

Buen acompañante de mariscos, pastas, arroces, pescado y aperitivos. Temperatura de servicio: 7 a 10°C.

ANÁLISIS DEL VINO

Alcohol: 13,5 v/v Azúcar residual: 3 gr/l
Acidez: 6 gr/l ± 0,5 pH: 3,1

VARIEDAD

75% Shiraz 15% Mencía
10% Merlot

PREMIOS

Calidad reconocida añada tras añada

2016 International Wine & Spirit Competition, Medalla de Bronce.
2015 Bacchus, Medalla de Oro.
2014 Baco joven, Medalla de Plata.



OSBORNE[®]

www.osborne.es