

VERDEJO

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

Uvas vendimiadas aprovechando las bajas temperaturas de la noche. Transporte inmediato a bodega en remolques de poca capacidad. Se realiza una maceración pelicular en frío para extracción de aromas varietales. A continuación se realiza un prensado con adición de nieve carbónica, posteriormente desfanga en frío. Fermentando a temperatura controlada de 14°C. Embotellada en la bodega.

ANÁLISIS SENSORIAL

Apariencia: De color amarillo pajizo, con reflejos verdosos, brillante.

Aroma y sabor: En nariz, intenso limpio y fresco con buen equilibrio de fruta blanca y notas vegetales. En boca es glicérico, sabroso con viva acidez. De final persistente, afrutado y con el postgusto amargo y largo característicos del Verdejo.

MARIDAJE Y SERVICIO

Buen acompañante de arroces, pastas y todo tipo de pescados y mariscos. Temperatura de servicio: 7 a 10°C.

ANÁLISIS DEL VINO

Alcohol: 12% v/v Azúcar residual: <1 gr/l
Acidez: 6,5 gr/l ± 0,5 pH: 3,2

VARIEDAD

100 % Verdejo

PREMIOS

Calidad reconocida añada tras añada

- 2016 International Wine Challenge, Recomendado.
- 2012 Baco Joven, Medalla de Oro.
- 2007 The Wine Enthusiast, Mejor compra.
- 2006 San Antonio Wine Competition, Bronce.
- 2005 Critics Challenge International Wine Competition, Premio de la Crítica.



OSBORNE[®]

www.osborne.es

WINE-MODERATION.com
Art de Vivre
EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN