

# Soliera Tinto

D.O. La Mancha / Tinto



Soliera es un vino ideal para disfrutar con una inmensa variedad de platos de la gastronomía española.

## **VARIEDAD**

Tempranillo

## **ESTILO**

Vino tranquilo

## **REGIÓN**

La Mancha es la zona productora de viñas más grande del mundo con 300.000 hectáreas. También es la casa de Don Quijote, el célebre personaje de Miguel de Cervantes. La Denominación de Origen limita con Valencia y Murcia al este, Extremadura al Oeste, Andalucía al Sur y Madrid al Norte. La tradición vinícola de esta zona se remonta a tiempos romanos, aunque se expandió en la Edad Media. Además, la versatilidad del terreno ha propiciado la introducción de numerosas variedades de uva internacionales.

## **NOTA DE CATA**

Color rojo oscuro con abundantes aromas a frutas rojas, con un toque de moca. Cálido y equilibrado con un agradable postgusto.

## **MARIDAJE**

Perfecto con carnes en salsa, albóndigas, y queso curado.

## **GRADUACIÓN ALCOHÓLICA**

12°

## **RECOMENDACIÓN DE SERVICIO**

Servir entre 12-14 °C

## **INFORMACIÓN TÉCNICA**

Las uvas son seleccionadas y vendimiadas a mano. Previamente a la fermentación, las uvas se maceran bajo atmósfera inerte y a bajas temperaturas. La fermentación tiene lugar a temperatura de 22°C para obtener los mejores aromas y sabores.

## **ÚLTIMOS PREMIOS**

### **PLATA**

2013 AWC Vienna: Soliera Tinto 2012