



  
**SOLTERRA**  
COMPAÑÍA VINÍCOLA

## ALTO DE LOS ZORROS 10 MESES 2014

**Denominación de Origen:** Ribera del Duero

**Tipo de vino:** Tinto con crianza

**Variedad:** 100% Tinta fina (Tempranillo)

**Procedencia:** Término municipal de Roa, Burgos

**Producción:** 40.000 botellas

**Añada:** 2014

**Grado alcohólico:** 14% Vol. Alcohol

**Plantación:** En espaldera

**Extensión del viñedo:** 32 Ha.

**Tipo de suelo:** Árido-arcilloso

### **Crianza**

Paso de 10 meses por bodega de roble francés y americano, que le otorga redondez en boca y notas de crianza.

### **Vinificación**

Fermentación entre 20° y 24°C, buscando aromas afrutados y color brillante. Maceración corta, *delestaje* o separación durante 10 horas del mosto y el hollejo a mitad de la fermentación.

### **NOTAS DE CATA**

**Fase visual:** Color rojo cereza picota, con ribetes violáceos, limpio y brillante, de capa alta.

**Fase olfativa:** Intenso, con notas afrutadas a bayas y moras de zarza. Recuerdos a madera, pimienta y tostados.

**Fase gustativa:** Vino penetrante, equilibrado, con ligeros matices a madera. Carnoso y con un final suave en boca.

### **Gastronomía**

Perfecto acompañante de pescados con cuerpo, como el atún, salmón o emperador a la plancha, y los asados castellanos de lechazo o lechón, cuyas densidades libera de las papilas. Armoniza también con platos de pasta a la boloñesa, los guisos de carne de ternera y los quesos de media curación.

**Recomendación de servicio:** 14-16°C



  
**SOLTERRA**  
COMPAÑÍA VINÍCOLA



## ALTO DE LOS ZORROS 10 MESES 2014

**Designation of origin:** Ribera del Duero

**Type of Wine:** Aged wine

**Variety:** 100% Tinta fina (Tempranillo)

**Origin:** Roa (Burgos, Spain)

**Production:** 40.000 bottles

**Vintage:** 2014

**Alcoholic Grade:** 14%

**Extension of the vineyard:** 32 Há

**Ageing:** 10 months in french and american oak barrels, with rackings every four months.

**Winemaking:** Temperature controlled fermentation between 20-24°C, looking for fruity aromas and bright colour. Short maceration and pumped-over daily. One *delestage* halfway through fermentation.

### TASTING NOTES

**Colour:** Deep red cherry with purplish edge. Clean and bright.  
**Aroma:** Intense with fruity notes of berry and blackberry bush, hints of wood, pepper and toaster.

**Taste:** Penetrating, deep, balanced with hints of wood. Fleshy and round with a smooth end. Long taste and deep aftertaste.

**Service:** 14-16°C.



## ALTO DE LOS ZORROS 10 MESES 2014

**Bezeichnung D.O:** Ribera del Duero

**Weinart:** Junger Rotwein

**Rebsorten:** Tinta fina 100% (Tempranillo)

**Herkunft:** Término Municipal de Roa (Burgos)

**Produktion:** 40.000 Flaschen

**Jahrgang:** 2014

**Alkoholgehalt:** 14%

**Größe des Weinbergs:** 32 ha

**Weinausbau:** 10 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche, die den Wein eine Rundung im Mund verleiht und Noten von crianza.

**Vinifikation:** Temperaturgesteuerte Gärung zwischen 20 und 24°C, auf der Suche nach fruchtigen Aromen und helle Farbe. Kurze Mazeration, *delestage* oder Trennung des Mostes und der Schale während 10 Stunden in der Hälfte der Gärung.

### DEGUSTATIONSNOTIZ

**Sicht:** Rote Kirschfarbe mit Violettzüge, sauber und hell, hohe Schicht.

**Nase:** Stark, mit fruchtigen Noten nach Beeren und Brombeeren. Anklänge von Holz, Pfeffer und Töstung.

**Gaumen:** Penetrantes Wein, ausgewogen, mit leichten Nuancen nach Holz, Fleischig und mit einem leichten Ende im Mund.

**Service:** 14-16°C.