



ALTO DE LOS ZORROS CRIANZA 2010

Denominación de Origen: Ribera del Duero

Tipo de vino: Tinto crianza

Variedad: 100% Tinta fina (Tempranillo)

Procedencia: Término municipal de Roa, Burgos

Producción: 34.000 botellas

Añada: 2010

Grado alcohólico: 14% Vol. Alcohol

Plantación: En espaldera

Extensión del viñedo: 32 Ha.

Tipo de suelo: Árido-arcilloso

Crianza

14 meses en barrica de roble francés y americano, con trasiegos cada cuatro meses. 6 meses en botella antes de salir al mercado.

Vinificación

Fermentación alcohólica a una temperatura máxima de 25°C, con una maceración larga y remontado diario y un *delestaje* o permanencia del mosto con hollejos a la mitad de fermentación. No pasa por frío.

NOTAS DE CATA

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

Fase olfativa: En nariz es largo y complejo, con frutas maduras, cerezas, fresas, moras de zarza y sensación a especias con vainilla.

Fase gustativa: Largo con recuerdos a regaliz, fruta y fresca con notas anisadas.

Gastronomía

Armoniza con asados de caza, guisos de carne y cortes de vacuno mayor a la parrilla, potajes de legumbre y calderos de pescado potentes.

Recomendación de servicio: 14-16°C




SOLTERRA
COMPAÑÍA VINÍCOLA



ALTO DE LOS ZORROS CRIANZA 2010

Designation of origin: Ribera del Duero

Type of Wine: Aged wine

Variety: 100% Tinta fina (Tempranillo)

Origin: Roa (Burgos, Spain)

Production: 34.000 bottles

Vintage: 2010

Alcoholic Grade: 14%

Extension of the vineyard: 32 Há

Ageing: 14 months in french and american oak barrels, with rackings every four months.

Winemaking: Temperature controlled fermentation at maximum 25°C. Long maceration and pumped-over daily. One delestage half-way through fermentation. This wine was not cold stabilized.

TASTING NOTES

Colour: Red ruby color. Clean, very bright. Ruby edge.

Aroma: Long and complex. Berries and vanilla. Hints of wood.

Taste: Long with hints of licore, aniseed. Very fresh.

Service: 14-16°C.



ALTO DE LOS ZORROS CRIANZA 2010

Bezeichnung D.O: Ribera del Duero

Weinart: Tinto crianza

Rebsorten: Tinta fina 100% (Tempranillo)

Herkunft: Término Municipal de Roa (Burgos)

Produktion: 34.000 Flaschen

Jahrgang: 2010

Alkoholgehalt: 14%

Grösse des Weinbergs: 32 ha

Weinausbau: 14 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern, mit einer Umfüllung alle vier Monate. Sechs Monate in der Flasche.

Vinifikation: Alkoholische Gärung bei maximal 25 Grad, mit einer langen Mazeration Prozess. Hatte eine halbe *delestage* Gärung.

DEGUSTATIONSNOTIZ

Sicht: dunkle Kirschrot, sauber und glänzend mit Purpurrand und Rumpf.

Nase: Hat eine komplexe und lange Nase, reife Früchte, Kirsche, Erdbeer, und Brombeer. Scharfe Töne nach Vanille.

Gaumen: Rund, mit einem Hauch von Lakritz Früchte und Frische und Anis-Strick.

Service: 14-16°C.