




SOLTERRA
COMPAÑÍA VINÍCOLA

FUENTE NOGAL ROBLE 2015

Denominación de Origen: Ribera del Duero
Tipo de vino: Tinto con crianza
Varietal: 100% Tinta fina (Tempranillo)
Procedencia: Término municipal de Roa, Burgos
Producción: 15.000 botellas
Añada: 2015

Grado alcohólico: 14% Vol. Alcohol
Plantación: En espaldera

Extensión del viñedo: 32 Ha.
Tipo de suelo: Árido-arcilloso
Rendimiento por hectárea: 5.000 kg

Crianza

Corto paso de 4 meses por barrica de roble americano, que le otorga redondez en boca y ciertas notas de crianza.

Vinificación

Fermentación entre 20° y 24°C, buscando aromas afrutados y color brillante. Maceración corta, *delestaje* o permanencia del mosto con 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: Muy intenso, frutos rojos (fresa, frambuesa), moras de árbol, recuerdos a madera, especias (pimienta negra), chocolate y coco.

Fase gustativa: Muy amable, de paso en boca fácil y con retrogusto largo; la fruta armoniza con el leve toque especiado de su paso por madera.

Gastronomía

Armoniza con tapas, desde las más tradicionales a las más vanguardistas. También con platos de pasta, los guisos de carne de ternera y los quesos de media curación.

Recomendación de servicio: 14-16°C



FUENTE NOGAL ROBLE 2015

Designation of origin: Ribera del Duero
Type of Wine: Ageing red wine
Variety: Tinta fina 100% (Tempranillo)
Origin: Término Municipal de Roa (Burgos)
Production: 15.000 bottles
Vintage: 2015

Alcoholic Grade: 14%

Extension of the vineyard: 32 Há

Ageing: a short period of four months in american oak to round the tannins and give a slight hint of ageing.

Winemaking: Fermentation between 20-24°C seeing for fruity aromas and sharp color. Short maceration with *delestage* half-way through fermentation.

TASTING NOTES

Colour: Cherry red color with violet hints; clean and brilliant with a high body.

Aroma: Intense aroma of red fruits, mulberries and riped fruits notes with a hint of oak, coconut and vanilla.

Taste: Easy and approachable with a long finish; the fruit combines with oak and riped fruits, hints of liquorice and anis.

Service: 14-16°C.



FUENTE NOGAL ROBLE 2015

Bezeichnung D.O.: Ribera del Duero

Jahrgang: 2015

Rebsorten: Tinta Fina 100% (Tempranillo)

Alkoholgehalt: 14%

Produktion: 15.000 Flaschen

Reifung: Eine kurze Zeit von vier Monaten in eine amerikanische Eiche, ein Versuch von Mundrundung und leichte Nachgeschmack von Crianza Weinen.

Vinifikation: Wein vergoren zwischen 20 und 24 Grad, wodurch von Aromen und leuchtenden Farben gesucht wird, lange Mazerationprozess. Ein Prozess ohne Kühlung.

DEGUSTATIONSNOTIZ

Sicht: Kirschrot mit violeten trimmen, sauber und sehr dunkel.

Aromen: Sehr intensiv in der Nase mit Obst-, Herbst-, Baum-Beeren, reifen Früchten Noten mit kleinen Noten von Holz, Kokosnuss und Vanille.

Geschmack: Sehr sanft, einfaches Tempo, mit langem Nachgeschmack; Obst kombiniert mit Eiche und reifen Früchten; leichte Noten von Lakritze und Balsamico mit Anis.

Service: 14-16°C.