CAMPOS
DE SOLANA

ES SABER ELEGIR

BI VARIETAL
CABERNET SAUVIGNON - MERLOT

COLOR
Color rojo violáceo de capa media.

AROMA
Notas de maderas y especias, frutas rojas como la cereza, balsámico, de bouquet complejo, armónico y agradable.

GUSTO
De ataque agradable, acidez refrescante, tanino suave, amable al paladar.

MARIDAJE
Carnes rojas asadas, quesos curados, salsas de pimientas.

ORIGEN: Finca El Monte, Valle de Santa Ana, Tarija

ALTURA: 2000 m s. n. m. **COSECHA:** 2018

COMPOSICIÓN VARIETAL: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

VINIFICACIÓN: Fermentación controlada a temperatura promedio de 26ºC, de cada varietal por separado. Posterior al primer trasiego, se lleva el vino a barricas para su crianza de 9 meses.

POTENCIAL DE GUARDA: 3-5 años **ALCOHOL:** 13,8% v/v

ACIDEZ: 4.95 g/L (en ácido tartárico)

pH: 3,70 **AZÚCAR RESIDUAL:** 2,32 g/L

CITA DEL ENÓLOGO:
Vino elaborado de las uvas Cabernet Sauvignon y Merlot de nuestros más antiguos viñedos de la finca El Monte. Este vino durmió 9 meses en barricas de roble, logrando así un vino reserva que expresa lo mejor de nuestra tierra y nuestra gente.

El portillo, Carretera a Bermejo s/n
Teléfono: 591 466 48481/2
Tarija, Bolivia

www.camposdesolana.com
/Campos de Solana