



CAMPOS DE SOLANA

ES SABER ELEGIR



ENCUENTRO



COLOR

Rojo rubí intenso con tonos violáceos.



AROMA

Frutos rojos, como mora y fresa. Suaves toques de lavanda, con delicados torrefactos.



GUSTO

Bien equilibrado y fresco, delicado con taninos suaves. Presencia de frutos rojos.



MARIDAJE

Carnes rojas, maridaje perfecto con carnes a la brasa, quesos y cocina tradicional boliviana.

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

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

COMPOSICIÓN VARIETAL: 55% Tannat, 45% Malbec

ALCOHOL: 13,6% v/v **ACIDEZ:** 5.1 g/L (en ácido tartárico)

pH: 3,72 **AZÚCAR RESIDUAL:** 1,80 g/L

CITA DEL ENÓLOGO:

Un elegante coupage de dos variedades, Tannat y Malbec que se adapta perfectamente a nuestra región de cultivo. El resultado es un vino fresco y afrutado, de cuerpo medio y muy agradable en boca.

VINIFICACIÓN:

Elaboración en depósitos de acero inoxidable, maceraciones cortas; fermentación a bajas temperaturas para revelar el carácter afrutado de este vino.

RECONOCIMIENTOS:



MEDALLA DE ORO
VINUS 2019



MEDALLA DE ORO
VINUS 2021

