



# CAMPOS DE SOLANA

ES SABER ELEGIR



## RIESLING



### COLOR

Amarillo verdoso.



### AROMA

Tropical, con notas cítricas y flores blancas.



### GUSTO

Fresco, afrutado, con una acidez bien marcada.



### MARIDAJE

Carnes blancas y pescados adobados.

**ORIGEN:** Valle de Santa Ana

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

**COMPOSICIÓN VARIETAL:** 100% Riesling

**ALCOHOL:** 12,4% v/v **ACIDEZ:** 6.90 g/L (en ácido tartárico)

**pH:** 3,06 **AZÚCAR RESIDUAL:** 4 g/L

### CITA DEL ENÓLOGO:

Riesling, variedad alemana que se adaptó muy bien a los valles tarijeños de Santa Ana. La uva se vio favorecida por la buena amplitud térmica que tenemos. Produciendo vinos muy frescos, con marcada acidez y carácter cítrico.

### VINIFICACIÓN:

Fermentación prolongada, a bajas temperaturas (14-16 °C), para favorecer el desarrollo y conservación de los aromas frutales seguido de una crianza de 6 meses sobre sus finas lías, que tiene un impacto positivo en la estabilidad del vino y estructura en boca.

### RECONOCIMIENTOS:



**DOBLE MEDALLA DE ORO** La Mujer Elige 2018

