CAMPOS
DE SOLANA

ES SABER ELEGIR

TRIVARIETAL-BLANCO

COLOR
Tono dorado.

AROMA
Tropical con notas de piña, chirimoya, albaricoque, melocotón y vainilla.

GUSTO
Rico, cremoso, complejo, con impresiones de frutas tropicales, excelente jugosidad y largo final.

MARIDAJE
Trucha a la plancha, coctel de cangrejo, lenguado meuniere, pollo asado, ternera y tallarines con parmigiana y trufa.

ORIGEN: Valle de Santa Ana

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

COMPOSICIÓN VARIETAL: 80% Viognier, 15% Riesling y 5% Sauvignon Blanc

VINIFICACIÓN: Prensado directo de racimo entero, sin molienda, fermentación en barrica y crianza en barrica sobre lías finas durante 12 meses.

POTENCIAL DE GUARDA: 3-5 años **ALCOHOL:** 13,4% v/v

ACIDEZ: 6.45 g/L (en ácido tartárico)

pH: 3,24 **AZÚCAR RESIDUAL:** 1,8 g/L

CITA DEL ENÓLOGO:
Un innovador blend blanco boliviano. La fruta es cosechada en plena madurez fenólica mientras que la fermentación en barrica y la crianza aportan estructura, volumen en boca y complejidad. El resultado es un blanco único con textura cremosa pero frescura cítrica y un toque de especias de roble. Nelson Sfarcich, enólogo jefe.

RECONOCIMIENTOS:

MEDALLA DE ORO Vinandino y Malbec al Mundo 2015

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

www.camposdesolana.com
/Campos de Solana