



CAMPOS DE SOLANA

ES SABER ELEGIR

TRIVARIETAL-TINTO



COLOR

Rojo púrpura con ribete violeta.



AROMA

Mixtura de frutos rojos y negros, junto con notas balsámicas, cassis, café, vainilla y chocolate.



GUSTO

Gran sensación en boca, buena estructura con taninos suaves y finos, postgusto largo.



MARIDAJE

Carnes rojas, carnes especiadas y quesos curados.

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

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

COMPOSICIÓN VARIETAL: Tannat 50%, Malbec 40% y Petit Verdot 10%

VINIFICACIÓN: Fermentación por separado de las variedades, fermentación maloláctica en barricas, 15 meses de guarda en barricas de Roble (80% barricas francesas, 20% americanas).

POTENCIAL DE GUARDA: 5 años **ALCOHOL:** 14% v/v

ACIDEZ: 5.25 g/L (en ácido tartárico)

pH: 3,72 **AZÚCAR RESIDUAL:** 2,34 g/L

CITA DEL ENÓLOGO:

Nuestro blend más exclusivo, donde cada año se seleccionan las mejores barricas de estas variedades para lograr un corte perfectamente equilibrado, que muestre lo mejor de cada variedad. Nelson Sfarcich, enólogo jefe.

RECONOCIMIENTOS:



MEDALLA DE ORO

Asia Wine Challenge 2021



DOBLE MEDALLA DE ORO

VINUS 2021



MEDALLA DE ORO

Vinalies Internationales 2019



MEDALLA DE ORO

VINUS IWSC Anniversary 2017

