



## Bodegas y viñedos **SOLOTERO**

### Papahigos Madreado



#### **ELABORACIÓN**

Elaborado 100% a partir de la uva Prieto Picudo. Vendimia manual. Despalillado y estrujado de la uva.

Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada realizando varios remontados diarios. Madreado añadiendo racimos enteros al mosto.

#### **ANÁLISIS DE CATA**

- Fase visual:  
Color rosa fresa con reflejos azulados en el ribete de la copa. Presencia de poca lágrima, transparente. Es un vino limpio brillante y tranquilo
- Fase olfativa:  
Destacan las notas a fresa, donde la variedad se expresa por completo. Encontramos notas de fruta blanca como la manzana.
- Fase gustativa:  
Entrada ligeramente dulce que da paso a una marcada acidez. Se trata de un vino de paso largo en la boca, donde queda sensación vínica después de haber tragado. Posee un ligero amargor al final de la boca que contribuye a alargar esta sensación vínica. El posgusto es medio. En la fase retronasal nos volvemos a encontrar la presencia inconfundible de la fresa con un recuerdo floral.