



Bodegas y viñedos **SOLOTERO**

Ponjal Tinto Barrica



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 con varios remontados diarios y maceración una vez terminada la fermentación durante una semana. Fermentación maloláctica en barrica de roble francés. Crianza en barrica de roble francés y barrica de roble americano

ANÁLISIS DE CATA

- Fase visual:

Color rojo picota con reflejos rubí en el ribete de la copa. Intensidad de capa media. Presencia de lágrima—media y ligeramente coloreada. Se trata de un vino limpio, brillante y tranquilo.

- Fase olfativa:

Destacan las notas a fruta roja y negra madura donde destacan la frambuesa y la ciruela. Se pueden apreciar también notas ligeramente tostadas de tabaco y café que se mezclan con los toques de chocolate. Además se puede apreciar un ligero toque balsámico

- Fase gustativa:

Entrada en boca seca que deja paso a una explosión del vino dentro de la boca donde destacan su acidez, perfectamente ensamblada con el tanino que lo hacen un vino untuoso que proporciona una gran sensación vínica en la boca. Posee además un ligero amargor en el final de la boca. El posgusto es medio. En la fase retronasal nos volvemos a encontrar la presencia de la fruta negra madura además de un toque tostado y a chocolate.