



  
**SOLTERRA**  
COMPAÑÍA VINÍCOLA

## ALTO DE LOS ZORROS CRIANZA 2014

**Denominación de Origen:** Ribera del Duero

**Tipo de vino:** Tinto crianza

**Variedad:** 100% Tinta fina (Tempranillo)

**Procedencia:** Término municipal de Roa, Burgos

**Producción:** 28.000 botellas

**Añada:** 2014

**Grado alcohólico:** 14,5% Vol. Alcohol

**Plantación:** En espaldera

**Extensión del viñedo:** 36 Ha.

**Tipo de suelo:** Árido-arcilloso  
**Crianza**

12 meses en bodega de roble francés y americano, con trasiegos cada cuatro meses. 6 meses en botella antes de salir al mercado.

### Vinificación

Fermentación alcohólica a una temperatura máxima de 25°C, con una maceración larga y remontado diario y un *delestage* o permanencia del mosto con hollejos a la mitad de fermentación. No pasa por frío.

### NOTAS DE CATA

**Fase visual:** Color rojo cereza picota, limpio, muy brillante, con ribetes de color rubí y capa alta.

**Fase olfativa:** En nariz es largo y complejo, con frutas maduras, cerezas, fresas, moras de zarza y sensación a especias con vainilla.

**Fase gustativa:** Largo con recuerdos a regaliz, fruta y fresca con notas anisadas.

### Gastronomía

Amoniza con asados de caza, guisos de carne y cortes de vacuno mayor a la parrilla, potajes de legumbre y calderos de pescado potentes.

**Recomendación de servicio:** 14-16°C



## ALTO DE LOS ZORROS CRIANZA 2014

**Denomination of origin:** Ribera del Duero

**Type of Wine:** Barrel-aged red wine

**Variety:** 100% Tinta fina (Tempranillo)

**Origin:** Roa (Burgos, Spain)

**Production:** 28.000 bottles

**Vintage:** 2014

**Alcohol:** 14,5%

**Vineyard:** 36 Ha.

**Ageing:** 12 months in french and american oak barrels, with rackings every four months.

**Winemaking:** Temperature controlled fermentation at maximum 25° C. Long maceration and pumped-over daily. One delestage half-way through fermentation. This wine was not cold stabilized.

### TASTING NOTES

**Colour:** Red ruby color. Clean, very bright. Ruby edge.

**Aroma:** Long and complex. Berries and vanilla. Hints of wood.

**Taste:** Long with hints of licorice, aniseed. Very fresh.

**Service temperature:** 14-16° C.



## ALTO DE LOS ZORROS CRIANZA 2014

**Bezeichnung D.O:** Ribera del Duero

**Weinsorte:** Tinto crianza

**Rebsorten:** Tinta fina 100% (Tempranillo)

**Herkunft:** Término Municipal de Roa (Burgos)

**Produktion:** 28.000 Flaschen

**Jahrgang:** 2014

**Alkoholgehalt:** 14,5%

**Grösse des Weinbergs:** 36 ha

**Reifung:** 12 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern, mit einer Umfüllung alle vier Monate. Sechs Monate in der Flasche.

**Vinifikation:** Alkoholische Gärung bei maximal 25 Grad, mit einer langen Mazeration Prozess. Hatte eine halbe *delestage* Gärung.

### DEGUSTATIONSHINWEIS

**Farbe:** dunkle Kirschtrot, sauber und glänzend mit Purpurrand und Rumpf.

**Geruch:** Hat eine komplexe und lange Nase, reife Früchte, Kirsche, Erdbeer, und Brombeer. Scharfe Töne nach Vanille.

**Geschmack:** Rund, mit einem Hauch von Lakritz Früchte und Frische und Anis-Strick.

**Service:** 14-16°C.