

VINO TINTO - SOLIDEO 14 RVA - 750 ML

SOLIDEO



Alc.Vol : 15.00%

Variedades: Tinto Fino: 85%, Cabernet

Sauvignon: 12%, Albillo: 3%.

Temperatura de servicio: 16°C-18°C



País / Región / D.O

España, Ribera del Duero



Historia

Solideo es un vino reserva de Dehesa de los Canónigos y rescató con la celebración del 25 aniversario de la bodega, en 2014. Su nombre significa "solo ante Dios". Es un vino que se reserva solo para añadas especiales. Elaborado con cepas de 80 años.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Doble seleccion de uvas fermentacion con levaduras autoctonas, crianza de 20 meses en barricas de roble americano, tostado medio-alto de 1 y 2 años de edad y 4 meses mas en roble frances nuevo tostado medio antes de ser embotellado se filtra aunque no se clarifica

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Morado profundo



Nariz : Grosella negra,Zarzamora,Ciruela,Frambuesa,Pasa,Albaricoque,Violeta,Té negro,Eucalipto,Pimienta negra,Canela,Mantequilla,Crema,Chocolate,Fruto seco,Espresso,Vainilla



Boca : Semi seco,Acidez suave,Taninos medios altos,Cuerpo completo



Maridaje

Ostión, Camarón, Bonito, Pato,Pavo, Carnero,Jabalí,Carne Madurada, Albahaca, Lavanda, Tomillo, Cardamomo, Vainilla,Canela, Pimiento Rojo,

Calificación

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO