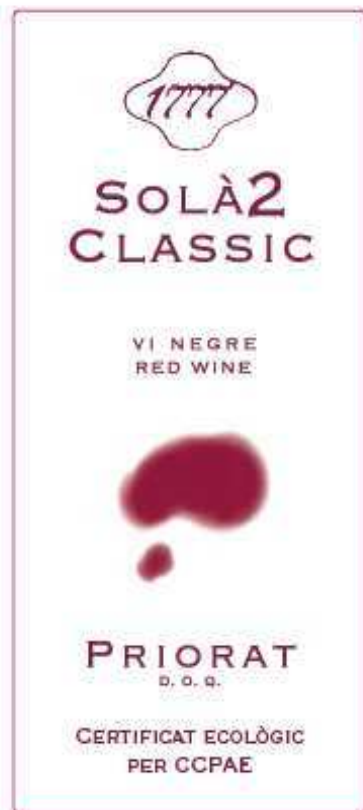


SOLÀ 2 CLÀSSIC



ORIGEN

Solà Classic es va establir al 2002 per recuperar el veritable esperit dels vins del Priorat. Avui mantenim aquesta filosofia, conservant els estàndards més alts per assolir les expectatives dels millots tastadors. Combinat tradició i innovació, Solà Classic és un celler familiar, que ofereix una petita però acurada selecció de vins negres de guarda, semi-criances i criances. Tot el raïm emprat per l'elaboració dels nostres vins estan certificats com a conreu ecològic i provenen de la finca Mas Hereu -datada al 1777- amb més de 30 ha., de les quals més de 8,65 ha. es destinen al conreu de la garnatxa i carinyena, les nostres varietats autòctones.

VARIETATS

Un coupage de 55% de Garnatxa i 45% de Carinyena.

VEREMA

Veremat tradicional, prèvia una acurada selecció i una maduració òptima.

VINIFICACIÓ

Una segona preselecció del raïm en celler per garantir qualitat i maduresa. Fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura màxima de 28°C. La maceració va ser de 25 dies.

NOTES DE TAST

Vi fresc amb color molt viu i lluminós. Trets minerals característics del Priorat. Fruita vermella i fresca. En nas potent i sorprenent. Entrada en boca corpulenta, i un final prolongat que ens situa en un Priorat clàssic. Amb una breu oxigenació en copa augmenta increïblement els seus aromes i característiques.

DADES TÈCNIQUES

Ampolla: 75cl
Producció en ampolla: 6500
Alc. (Vol): 15,5°
pH: 3,52
Att.: 5,2 g/l tartàric