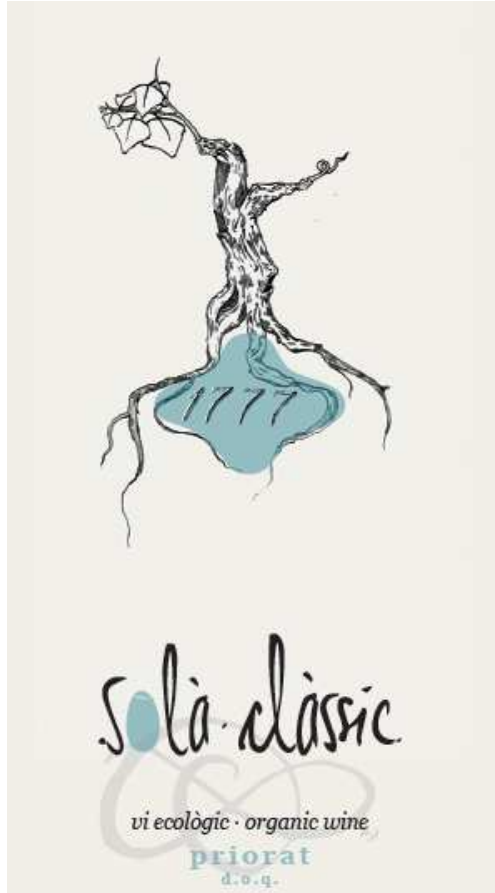


Solà 1777 Blau



ORIGEN

Solà Clàssic 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 Clàssic 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

Varietats autòctones. Un coupage de 45% de Garnatxa i 55% 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. Criança en roure americà durant 6 mesos.

NOTES DE TAST

Una harmonia perfecta de Garnatxa i Samsó, procedents de conreu ecològic. Criat 6 mesos en roure nou, tenim davant un expressiu vi d'autor amb DOQ Priorat. Color vermell picota intens, vores violetes, **Solà 1777 Blau** ens aporta aromes de canella, tofes, i cafè amb llet. En boca ens encisa la seva entrada de vellut, amb la justa acidesa. Trets balsàmics i de frescor, licor de cafè amb llet, una clara presència de fruits vermells, amb suaus torrats del roure. **Solà 1777 Blau** és la interpretació perfecta d'un Priorat

DADES TÈCNIQUES

Ampolla: 75cl
Producció en ampolles: 5800
Alc. (Vol): 15,5°
pH: 3,52
Att.: 5,3 g/l tartàric
Certificació ecològica en conversió.