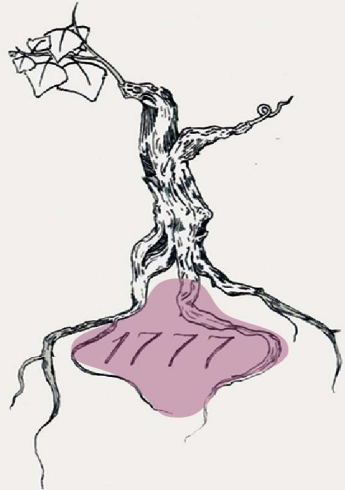


## Solà 1777 Red



PRIORAT  
D.O.Q.

vi ecològic - organic wine

### 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

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 40 dies. Criança en roure francès durant 18 mesos.

### NOTES DE TAST

L'harmonia de dos varietat autòctones del Priorat -Garnatxa i Samsó- procedents de ceps amb més de 60 anys, el nostre secret d'aquest espectacular vi ecològic. Criat 18 mesos en roure francès, **Solà 1777 Vermell** mostra un vi amb velluts, intens i rodó amb vermells picota. En nas aromes de fines herbes secades al sol, anissos, tret picants del pebre negre i del clau. En boca confesa els secrets de la xocolata negra, cafè torrat, fruits negres, amb el punt just de frescor i licor de casis, mantenint l'essència de la garnatxa i el samsó, i els balsàmics del Terroir del Priorat.

### DADES TÈCNIQUES

Ampolla: 75cl  
Producció en ampolles: 1800  
Alc. (Vol): 15,5°  
pH: 3,77  
Att.: 5,6 g/l tartàric  
Certificació ecològica.