



BODEGAS Y VIÑEDOS
Casa del Valle

HACIENDA CASA DEL VALLE

SELECCIÓN ESPECIAL DO Vinos de la Tierra de Castilla

*Cabernet, Merlot y Syrah, el otro
ensamblaje perfecto*

COMPOSICIÓN VARIETAL

Cabernet Sauvignon 35%, Merlot 35% y
Syrah 30%

ELABORACIÓN

Se vinificaron las tres variedades por separado con fermentación controlada a temperaturas inferiores a los 25°C. Maceración entre 10 y 15 días según la variedad de uva. Una vez realizado el ensamblaje, el vino permaneció durante 6-8 meses en barricas de roble americano y francés.

NOTA DE CATA

De color rojo picota oscuro y profundo. Aromas iniciales florales y de frutos rojos maduros dan paso a tonos de especias, frutos secos y ahumados. En boca es carnoso, con cuerpo, amplio y de gran persistencia.



Avenida Mendavia, 30 · 26009 Logroño · La Rioja (España) · T.: (+34) 941 235 299 · info@bodegasolarra.es

www.grupobodegasolarra.com