



BODEGAS Y VIÑEDOS
Casa del Valle

FINCA VALDELAGUA

DO Vinos de la Tierra de Castilla

*Elegante y de larga evolución. Un vino
que ensalza su origen*

COMPOSICIÓN VARIETAL

Cabernet Sauvignon 40%, Shiraz 40% y
Merlot 20%.

ELABORACIÓN

Selección de los mejores racimos de nuestros
viñedos, vendimiados en las horas más
frescas del día. Fermentación controlada a
25-28º C, maceración de 16 días y
permanencia en barricas de roble nuevas
durante 12 meses.

NOTA DE CATA

De aspecto franco y color rojo picota intenso
con reflejos dorados propios de su
permanencia en barricas. Presenta una nariz
de gran complejidad con matices de
moca, chocolate negro y fruta madura y un
envolvente final repleto de ahumados y tonos
de especias.

En boca es elegante, con volumen, muy
sabroso y deja a su paso un paladar agradable
y fresco. Se trata de un vino largo que
presagia una buena evolución.



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

www.grupobodegasolarra.com