



Denominación de origen

Sierras de Málaga

Añada

2018

Crianza.

15 meses de crianza en las mismas barricas de tercer uso en las que se ha fermentado de roble francés Allier tostado medio, resto en botella.

Tipo de botella.

Borgoña Autentique color musgo de 75cl. .

Variedad de la uva

Blasco (50%), Tintilla (50%).

Elaboración

Elaboración en tinto, maceración larga, fermentación controlada a 25°C. en barricas abiertas de 300L



“ Yo Solo, SOLO autóctonas andaluzas recuperades por la Melonera. Homenaje al impulsor de la viticultura del Nuevo Mundo ”

Jorge Viladomiu. Propietario.

Nota de cata

Color rojo picota con notas violáceas.

Aromas a fruta negra de bosque, regaliz, hierba recién cortada, fresco y especiado.

En boca es sedoso con taninos maduros muy bien integrado, y muy goloso.

Un vino con una marcada personalidad del terreno y las variedades autóctonas de las que procede.

Análisis

Graduación: 15% vol.

SO2 libre: 36 mg/l.

SO2 total: 58 mg/l.

Acidez total: 5,88 g/l (a.t.).

Acidez volátil: 0,63 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,0 g/l.

Yo Solo