

# ViñaSol



## ORIGINAL

**Cosecha:** 2020



**Variedades:** Parellada y garnacha blanca principalmente

**Época de vendimia:**

Parellada: A partir del 10 de septiembre

Garnacha blanca: A partir del 20 de agosto



**Elaboración:**

**Tipo de fermentación:** En depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura

**Tiempo de fermentación:** 2 semanas

**Temperatura de fermentación:** 16°C

**Fecha de embotellado:** A partir de enero de 2021



**Datos técnicos:**

**Grado alcohólico:** 12% vol.

**pH:** 3,21

**Acidez total:** 4,6 g/L (á. tartárico)

**Azúcares residuales:** 1,4 g/L

**Información sobre alérgenos:** Contiene sulfitos

**Vino vegano certificado**



**Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos:**

2 años



**Formatos disponibles:**

150 cl, 75 cl, 37,5 cl, 25 cl y 18,7 cl



**Nota de cata:**

Dorado claro, limpio y luminoso. Fresco y frutal con finos aromas cítricos. Sedoso, con sutil acidez y delicado paso de boca.



**Gastronomía:**

Excelente como aperitivo y como acompañante para arroz, marisco y pescado. Se recomienda servir fresco a 10°C.



**Historia:**

En el verano del 1962, en una pequeña bodega en el pre litoral mediterráneo nació el primer Viña Sol, un clásico esencia de la tierra y el sol.



**Meteorología:**

Año en general lluvioso con temperaturas más bien suaves. Tras un invierno bastante seco con temperaturas suaves, la primavera fue muy lluviosa y templada, provocando en algunas zonas, como el Penedés, importantes ataques de mildiu que afectaron la producción final de uva. El verano fue más seco, con temperaturas moderadas y algunas puntas de calor durante el mes de julio. Estas condiciones provocaron un claro avance en las variedades más tempranas, aunque fue menos acusado en las más tardías. La maduración de la uva fue más rápida y, pese a todo, hubo un buen estado sanitario en general que permitió elaborar vinos frescos y equilibrados.