

La Soledad

03592

Reserva 2019



8 meses de crianza en barrica de roble americano

VINO BLANCO RESERVA

D. O. Penedès

100 % chardonnay

Crianza en barrica y afinamiento en botella

75 cl

UN CANTO A LA PERSEVERANCIA

La Soledad es un pequeño homenaje a las mujeres de posguerra. Un canto al esfuerzo, tenacidad y perseverancia de toda una generación de voces silenciadas en la historia. Un vino cargado de belleza, pero también de reivindicación. Empoderadas, vivas, luchadoras y plenas. Es la hora de restablecer el relato femenino. Es la hora de recuperar la voz de Soledad.



Ligero | Afrutado | **Maduro**

Cuerpo: ●●●○

Dulzor: ●●○○

Taninos: ●●○○

Acidez: ●●●○

Alcohol: ●●○○

Alc.: 12,5 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

Consumir: antes de 2025

Maridaje: canelones de confit de pato y fuagrás

De color amarillo limón con suaves reflejos dorados. Intensos aromas a fruta tropical (**piña**), fruta con hueso (melocotón) y **yogur de limón** sobre un delicado fondo a **flor blanca, vainilla y miel**. Recuerdos a frutos secos (nueces), mantequilla, pan y lavanda. En boca es complejo, con muy buena acidez y un final largo y persistente. Una joya.

Vinos similares de nuestra bodega:

Clos Viló Blanc de Noirs, Senderos del Molinero y La Sínia.

