

# SOPLO TINTO



<b>Productor:</b>	Rafael Cambra
<b>Denominación:</b>	D.O. Valencia
<b>Origen:</b>	España / Valencia
<b>Graduación:</b>	13,5 °
<b>Presentación:</b>	75 cl.
<b>PH:</b>	3,4
<b>Acidez:</b>	5,0 g/l.
<b>Azúcar residual:</b>	2,00 g/l
<b>Varietades:</b>	Garnacha Negra 100%
<b>Edad del viñedo:</b>	15 años
<b>Suelo:</b>	arenoso con piedras en superficie.
<b>Vendimia:</b>	Manual
<b>Fermentación:</b>	en depósitos pequeños inox de 5000 litros con 10% raspón, sólo ligeros remontados. Maceración a 22°C durante 12 días.
<b>Crianza:</b>	14 meses en tina grande de 170 hl. Resto de crianza en depósito de hormigón.
<b>Tipo de cierre:</b>	Corcho
<b>Tipo de vino:</b>	Tinto

## PUNTUACIONES

Robert Parker: 90 puntos (2013)  
Robert Parker: 90 puntos (2014)  
Robert Parker: 90 puntos (2018)  
Robert Parker: 91 puntos (2020)

## MARIDAJE

pasta, carnes blancas, ensaladas y tapas.

## NOTAS DE CATA

Vista: cereza brillante de capa media.  
Nariz :elegante, frutos rojos, especias, anisados.  
Boca: equilibrado, fresco y buena acidez.