



Félix Solís

D.O.Ca. Rioja

Auténtica Tempranillo

AUTÉNTICA refleja el sabor puro y genuino de una zona con un gran tradición vitivinícola como es DOCa Rioja. Auténtica tempranillo celebra la esencia de esta variedad de uva y le rinde homenaje como principal protagonista y exponente de una región reconocida internacionalmente.



Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino Tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
16-17°C

Notas de Cata

Color cereza oscuro con reflejos violáceos. Aromas potentes a frutas rojas, fresas y flores. Sabor fresco y suave, con intensidad frutal, y postgusto duradero y agradable.

Maridaje

Un vino maravilloso para acompañar a varios platos incluyendo carnes rojas, pasta, quesos o ensaladas.

Información Técnica

Uvas de varietal tempranillo. La elaboración se inicia con una maceración en frío durante 48-72 horas que permite extraer el color y aromas afrutados. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperaturas comprendidas entre 21 y 23°C durante unos 8-10 días.

Premios

ORO

2025 Mundus Vini: Auténtica Tempranillo 2024

PLATA

2025 Japan Wine Challenge: Auténtica Tempranillo 2024