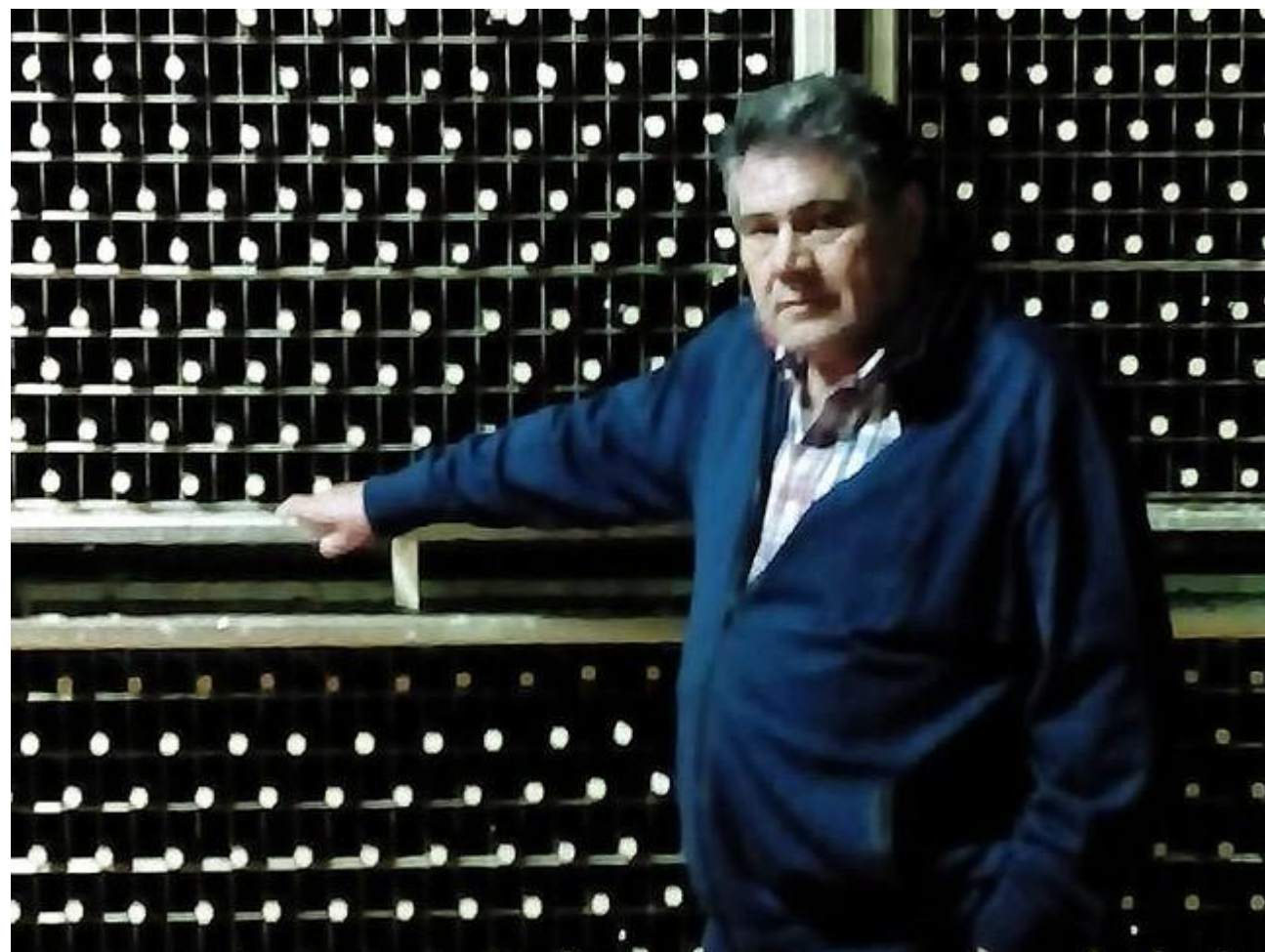




BODEGAS Y VIÑEDOS
VINA SOLORCA

A circular logo for Bodegas y Viñedos VINA SOLORCA. The text "BODEGAS Y VIÑEDOS" is arched at the top, and "VINA SOLORCA" is arched at the bottom. In the center is a detailed illustration of a wooden barrel with the letters "VS" on it, surrounded by grapevines and clusters of grapes.

Historia



- Bodega familiar situada en Roa de Duero (Burgos). Fundada por José Victor Balbás Arroyo en 1998.
- Nuestras señas de identidad son la calidad y sostenibilidad; así mismo, la altitud y el suelo predominantemente calcáreo hacen de esta zona vinos únicos.
- Disponemos de 138 hectáreas de Viñedo propio en el corazón de la Ribera del Duero con un clima privilegiado y viñas en el entorno de los 50 años.
- Tenemos capacidad para producir más de 1.000 Toneladas de uva.



EXCELENCIA EN LA PRODUCCIÓN Y COMPROMISO DE SOSTENIBILIDAD



Fermentación

Depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada; maceración supervisada.

Almacenamiento

Sala de botellas con temperatura y humedad controladas.

Clima

Altos contrastes día/noche, piel gruesa en uvas para hacer vinos sedosos.



Envejecimiento

Más de 3.100 barricas de roble (francés, americano y del este).

Vendimia

Manual, en espaldera y vaso.

Sostenibilidad

Procesos responsables en cada etapa.

Calidad, precisión y Tecnología.



Cada botella que nace en nuestra bodega es una historia, un reflejo del alma del terruño y de la pasión de quienes lo cultivan. Con uvas 100% Tempranillo, seleccionadas con precisión láser y mimadas con técnicas de mínima intervención, preservamos su esencia única. Los aromas de fresa, mora y especias se entrelazan con delicadas notas de compota y cuero, creando vinos que hablan del tiempo, la tierra y la dedicación. Cada gota es el resultado de un equilibrio perfecto entre tradición y modernidad, guiado por la mano experta de nuestro enólogo Emmanuel Ivars, quien transforma uvas en poesía embotellada.

3,100 barricas: De roble francés, americano y del este, para una integración óptima.

Selección de precisión: Tecnología láser que garantiza la integridad de cada uva.

Procesos personalizados: Tratamientos únicos para viñedos jóvenes y viejos, logrando vinos con carácter y profundidad.





QR Vinos



Roble 9 meses



Crianza 17 meses



Reserva



Gran reserva



Vendimia selección



Rosado



Viña Solorca Roble



Vinificación

Remontado manual a diario durante 7-9 días para conseguir una extracción más cuidada de aromas primarios. Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable.

Notas de cata



Púrpura profundo.



Intensidad pronunciada. Aromas de cereza roja, ciruela roja, frambuesa y fresa.



Notas de vainilla, humo y chocolate.

Fácil de beber, con predominio de sabores primarios a fruta roja. Sabroso, Redondo y largo en boca. Fino, sencillo y bien estructurado



100% Tempranillo sobre suelos franco arcillos y calcáreos



9 meses de envejecimiento en barricas nuevas de roble americano. 14,5% ABV



Viña Solorca Crianza



Vinificación

El despalillado se realiza con especial cuidado para no dañar las uvas. Tras un prensado delicado, el mosto resultante se transporta por gravedad evitando el uso de bombas mecánicas.

Notas de cata



Rubí intenso con ribetes púrpuras.



Intensidad pronunciada. Perfume fundido con aromas de cereza y ciruela roja, frambuesas, grosella, vainilla y nuez moscada. Notas de carne y cuero.



Sedoso, elegante, con buen cuerpo y una acidez perfectamente integrada.



100% Tempranillo



10 meses en barrica de roble americano y 7 meses en barrica nueva de roble francés.

14,5% ABV



Viña Solorca Reserva



Vinificación

Remontado manual a diario durante 6-7 días. El vino no está filtrado por lo que se aconseja decantarlo antes de servir para evitar posibles sedimentos. Los Viñedos son de más de 40 años.

Notas de cata



Granate profundo con ribetes castaños.



Intensidad pronunciada. Aromas de cereza negra, ciruela negra, mora, clavo, nuez moscada. Notas de humo, café, chocolate y regaliz.



Sedoso y con buen cuerpo, su acidez bien integrada le otorga un gran potencial de envejecimiento.



100% Tempranillo



20 meses en barrica nueva de roble francés, 4 meses en barrica nueva de roble americano. 14,5% ABV



Gran Reserva



Vinificación

Remontado manual durante 6-10 días. El vino no está filtrado, por lo que se aconseja decantarlo primero para evitar posibles sedimentos. La edad mínima del viñedo es de 70 años o superior.

Notas de cata



Dorado profundo con ribetes granates.



Intensidad pronunciada. Aromas de cereza negra madura, ciruela negra madura, mora, clavo, nuez moscada. Notas de humo, café y chocolate.



Aterciopelado, equilibrado y elegante con buen cuerpo



100% Tempranillo.



15 meses en barrica nueva de roble americano. 13 meses en barrica nueva de roble francés. 15% ABV.



Vendimia Seleccionada



Vinificación

Remontado manual durante 6-12 días. 20% del vino realiza la fermentación maloláctica en barrica mientras que el 80% restante la realiza en tanques de acero inoxidable.

Notas de cata



Rubí profundo.



Intensidad pronunciada. Aromas de clavo, nuez moscada, humo, café, cuero, carne, mora, y ciruela negra. Notas de chocolate y regaliz.



Cuerpo medio, acidez bien integrada con predominio de los sabores secundarios y terciarios.



100% Tempranillo



24 meses de envejecimiento en barrica nueva de roble francés y americano. 15% ABV



Rosado



Vinificación

Vino rosado elaborado mediante sangrado. El proceso de maceración dura entre 3 y 4 horas. Las bajas temperaturas durante la fermentación permiten una mejor extracción de aromas y sabores primarios

Notas de cata



Rosa medio.



Intensidad media. Aromas de cáscara de naranja, cereza roja, ciruela roja, fresa, acacia y flor de saúco. Notas de lima y pomelo.



Fresco, ligero.



Acidez bien integrada y equilibrada

100% Tempranillo



Elaborado en tanques de acero inoxidable. 14% ABV.



Algunos de nuestros últimos Premios



2023. Grand Gold 2003 en Frankfurt International Trophy



2022. Viña Solorca Crianza 2020 MEDALLA DE ORO en el Concurso Mundial de Bruselas



2021. Solorca Vendimia Seleccionada ZARCILLO DE ORO Edición Internacional de Premios Zarcillo



2021. Gran Solorca Reserva 2016 BACCHUS DE ORO en el XI Concurso Internacional de Vinos Bacchus.



2021. Gran Solorca Reserva 2016 MEDALLA DE ORO en el Concurso Mundial de Bruselas



2020. Viña Solorca Crianza 2016 MEDALLA DE Plata en el Concurso Mundial de Bruselas



2020. Gran Solorca Reserva 2015 MEDALLA DE Plata en el Concurso Mundial de Bruselas



2019. Gran Solorca Reserva 2014 MEDALLA DE ORO en el Concurso Mundial de Bruselas





Viña Solorca

BODEGAS & VIÑEDOS

Bodega : +34 947 541 823

D.Comercial : +34 607 276 661

Administración : +34 947 540 034

Exwork : +34 650 447 602

info@bodegassolorca.com

francisco@bodegassolorca.com

belen@bodegassolorca.com

info@bodegassolorca.com

Ctra. Cincunvalación, s/n

09300 Roa (Burgos) - España

www.bodegassolorca.com