



## Suertes del Marqués LA SOLANA

En un viñedo de 2,5 hectáreas en exposición Noreste, y situado a una altitud de entre 400 y 520 metros sobre el nivel del mar, encontramos viñas de Listán Negro cuya edad varía desde los ochenta a los ciento diez años de edad, cultivadas en el singular sistema de cordón múltiple. El suelo se halla conformado por una capa pobre asentada sobre roca volcánica, un terroir que da como resultado un vino en el que frutuosidad y mineralidad se combinan sutilmente.

Procedente de uvas de Listán Negro de nuestra parcela La Solana, la uva se encuba en pequeños cubos abiertos de hormigón, donde realiza una maceración prefermentativa en frío. Tras una maceración con temperatura controlada, y mediante bazuqueos manuales, la fermentación alcohólica termina en barricas de roble francés (Allier, Vosges y Nevers) de 500 litros de capacidad. En ellas se lleva a cabo un proceso de batonage hasta completar la fermentación maloláctica. Seguidamente se somete a crianza en las mismas barricas por un periodo que varía en función de la añada.

## Suertes del Marqués LA SOLANA

*Vineyard of 2.5 ha. facing Northeast and located at an altitude between 400 metres (1.312 ft.) and 520 metres (1.706 ft.) above sea level, we find Listán Negro vine stocks from eighty to a hundred and ten years old, grown under the traditional system of "cordón multiple". Soils are composed of a low stratum settled over volcanic rock. This terroir gives as a result of a wine where fruitiness and minerality finely put together.*

*Listán Negro from our plot La Solana, grapes are vatted into small open concrete tanks, where it follows a prefermentative cold maceration. After a controlled temperature maceration, with manual pigeage, alcoholic fermentation is made in french oak barrels (Allier, Vosges and Nevers) 500 litres volume, where batonage is carried out until malolactic fermentation is completed. Further ageing is made in those same barrels, with an aging period that varies depending on every vintage.*

ELABORADO Y EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD VITÍCOLA

Suertes del Marqués

POR  
SOAGRANORTE S.L.  
R.E. 1065 TF/C

EL RATIÑO - LAS SUERTES - TENERIFE

Tel: 0034 922 501 300 | Fax: 0034 922 503 462  
ventas@suertesdelmarques.com | www.suertesdelmarques.com

## FICHA TÉCNICA

<b>AÑADA/VARIEDADES</b>	2011 / 100% Listán Negro.
<b>VIÑEDO</b>	La Solana.
<b>EDAD</b>	Más de 100 años.
<b>SISTEMA DE CONDUCCIÓN</b>	Cordón múltiple trenzado.
<b>VENIDIMIA</b>	Realizada manualmente en cajas de 16 kilos el 16 y 17 de Septiembre.
<b>FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA</b>	En cubos abiertos de hormigón, con temperatura controlada, mediante bazuqueos manuales.
<b>FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA</b>	En barricas de roble francés de 500 litros de capacidad. 90% barricas neutras y 10% barricas nuevas y de segundo año.
<b>CRIANZA</b>	Doce meses en barricas de roble francés de 500 litros de capacidad. 80% Allier, 10% Vosgues y 10% Centres.
<b>FILTRADO</b>	Sin procesos de filtrado.
<b>ALCOHOL</b>	13,5% Vol.
<b>pH</b>	3,46.
<b>ACIDEZ TOTAL</b>	5,62 g/l (en ácido tartárico).
<b>FORMATOS</b>	Botella Borgoña 75 cl.
<b>TEMPERATURA DE SERVICIO</b>	15° - 17° C

## TECHNICAL DATA

<b>VINTAGE/VARIETIES</b>	2011 / 100% Listán Negro.
<b>VINEYARD</b>	La Solana.
<b>AGE OF VINEYARDS</b>	Over 100 years old.
<b>TRAINING METHOD</b>	Cordón múltiple trenzado.
<b>GRAPE HARVEST</b>	By hand in 16 kg. crates in the 16th and 17th of September.
<b>ALCOHOLIC FERMENATION</b>	In open concrete tanks, with controlled temperature, through manual pigeage.
<b>MALOLACTIC FERMENATION</b>	In french oak casks 500 litres volume. 90% neutral casks and 10% new and second year casks.
<b>AGEING</b>	12 months in french oak casks 500 litres volume. 80% Allier, 10% Vosgues and 10% Centres
<b>FILTERING</b>	Unfiltered.
<b>ALCOHOL</b>	13,5% Vol.
<b>pH</b>	3,46
<b>TOTAL ACIDITY</b>	5,62 g/l (in tartaric acid)
<b>PACKAGING</b>	Burgundy bottle 75 cl.
<b>SERVICE TEMPERATURE</b>	15° - 17° C.

