



Viña Sol

Cada día el blanco más fresco

Descripción

Los racimos de Parellada, variedad de uva blanca tradicional, aportan su aroma frutal y fresco al Viña Sol.

Procedencia

En 1962, al finalizar los estudios de enología, Miguel A. Torres quiso aportar nuevos conocimientos a la familia. Así en una pequeña bodega en las montañas del Penedès, fermentó por primera vez uvas de Parellada a baja temperatura para lograr un vino más fresco y aromático: acababa de nacer el primer "Viña Sol".

Gastronomía

Excelente aperitivo y como acompañamiento de las brandadas de bacalao, ensaladas, quesos para untar, trucha, mariscos y pescados en general. Servir a 10°C.

Nota de cata

Se aprecian exquisitas notas frutales, exaltadas por finos matices especiados. Paladar suave, con fina estructura ácida, ampuloso y equilibrado. Destacan las notas afrutadas (manzana verde y piña madura) que se prolongan en un fondo de especias (hinojo) muy agradable.

Tipo de uva





Parellada

La más fina y delicada de las variedades tradicionales blancas de Cataluña.

ver uva

Premios recibidos

**Anuario de El País (España) 2013: 85 puntos
Viña Sol 2011**

**Decanter Wine Awards (Reino Unido) 2012: Medalla de Plata
Viña Sol 2011**

**Wine Advocate (EEUU) 2011: 86 puntos
Viña Sol 2010**

**Peñín (España) 2011: 88 puntos
Viña Sol 2009**

**Peñín (España) 2010: 88 puntos
Viña Sol 2009**

**Peñín (España) 2010: 87 puntos
Viña Sol 2008**

**Peñín (España) 2009: 85 puntos
Viña Sol 2007**