

# Bodegas Félix Solis Los Molinos (2011)

## IDENTIDAD

---



Bodega	<b>Bodegas Félix Solis</b>
Nombre	<b>Los Molinos</b>
Año	<b>2011</b>
Uvas	Tempranillo
Ubicación	<b>España &gt; Castilla La Mancha</b>
Clasificación	DO - Gran Reserva
Categoría	Vino Tinto
Precio	<b>4,50 €</b>

## BOTELLA

---

Volumen 750mL

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

---

Alcohol 13.00 %

## INFO. SOBRE ELABORACIÓN

---

Info. sobre La fermentación tiene lugar a temperatura controlada , en torno a 26-28°C, con el objetivo de extraer el máximo potencial aromático y taninos elegantes característicos de la uva tempranillo. Posteriormente el vino envejece durante 18 meses en barricas de roble americano y entre 3 y 6 años en botella.

## REFERENCIAS

---

Web <http://felixsolisavantis.com/wine/los-molinos-gran-reserva/?age-verified=f8f4b1830a>

## COMENTARIO

---



# Bodegas Félix Solis Los Molinos (2011)

Comentario "Un gran reserva envejecido durante dos años en barrica de roble americano y de 3 a 6 años en botella antes de salir al mercado. Este vino aromático de Valdepeñas tiene un sabor de taninos suaves y vainilla. De cuerpo medio con sabores de frutos rojos. A diferencia del Rioja, aquí la uva tempranillo es más suave y prevalece sobre el roble. El precio es fabuloso para un gran reserva y muy sabroso (y la gente puede decir- oh, un gran reserva", y tú puedes decir, "es algo que yo elegí", y ellos pueden responder "has acertado, qué detallazo... etc." Pull the cork

## ÚLTIMOS PREMIOS

ORO

2018 AWC Vienna: Los Molinos Gran Reserva 2011

2018 Mundus Vini: Los Molinos Gran Reserva 2011

Valdepeñas coge su nombre de la histórica ciudad con el mismo nombre que yace en el valle del río Jabalón, con pequeñas formaciones rocosas (Val-de-peñas valle de las piedras).

Ubicado en el sur de Castilla La Mancha en el centro de España, está prácticamente rodeada de la D.O La Mancha y limita con Andalucía al sur.

El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40º en verano y -10ºC en invierno.

## CATAS (1)

Fecha	<b>27 de febrero de 2019</b>
Catador	Curso De Cata
Puntuación	85.0
Visual	Color rojo picota con ribete teja. Capa media. Limpio y brillante. Poco glicerico
Olfato	Intensidad aromática alarma. Aromas a fruta muy madura y esmalte de uñas a copa parada. Al agitar aparecen nuevos de madera y notas de vainilla, pan tostado, tabaco de pipa y algo de cuero.
Boca	Entrada en boca potente. Acidez potente y taninos algo agresivos. En el paso se muestra carnoso y corto. Persistencia media.

## BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
27/2/19	Consumido		
27/2/19	Consumido		