



## CAMPOS DE SOLANA ESTHER ORTIZ GRAN RESERVA DE FAMILIA 2018

Valle de Santa Ana (Tarija)	100% Petit Verdot
24 Meses Roble Francés	14%
6 botellas c/ caja	+ 20 años



De color rojo rubí intenso, con aromas de frutos negros, grosella, ciruela tiernizada, mentolado, té negro, notas torrefactas, tabaco y propóleo. De gran cuerpo, con taninos maduros, de final muy largo y retrogusto torrefacto.



## CAMPOS DE SOLANA UNICO RESERVA TANNAT 2019

Valle de Santa Ana (Tarija)	Tannat
12 Meses Roble Francés	14,8%
6 botellas c/ caja	+ 10 años



De color rojo bordó. Aroma muy expresivo, con mora, grosella, lavanda y especias. Muy bien estructurado, taninos amables, fruta negra presente, muy elegante, largo final. Maridaje con carne de vacuno y de caza a la brasa, comida especiada y quesos duros.



## CAMPOS DE SOLANA MARSELAN 2021

Valle de Santa Ana (Tarija)	Marselan
7 Meses Acero Inox	14%
12 botellas c/ caja	+ 10 años



Marselan es un cruce francés entre Cabernet Sauvignon y Garnacha. De color morado oscuro, rojo rubí violeta, aromas complejos, frutales, guindas, ciruelas, moras, durazno deshidratado. En boca, buena estructura, con cuerpo, afrutado, taninos sedosos y jugoso frescor. Maridaje con carnes magras, quesos suaves y pastas con salsas rojas y especiadas.



## CAMPOS DE SOLANA TRI VARIETAL RESERVA 2020

Valle de Santa Ana (Tarija)	80% Viognier 15% Riesling 5% Sauvignon Blanc
12 Meses Barricas	13,2%
6 botellas c/ caja	+ 10 años



De color amarillo pajizo con tonos dorados. Aromas a piel de durazno, damasco, piña, flores de azar chirimoya y notas cítricas. Equilibrado y fino, graso, con buena acidez, persistente. En definitiva, un blanco único con textura cremosa, pero fresca cítrica y un toque de especias de roble. Maridaje pescados a la plancha, mariscos, paella, pastas y aves.

