

Bodegas Osborne renueva la imagen de su vino Solaz

A través de un nuevo y colorido look & feel, Osborne presenta Solaz, ahora más alegre y cercano pero siempre fiel a sus orígenes

Bodegas Osborne acaba de completar el restyling de su gama de vinos bajo la marca Solaz. Osborne ha querido dar protagonismo en este cambio de imagen al Toro de Osborne, que pasa a estar presente en todas las etiquetas de Solaz en diferentes colores según el tipo de vino. Bodegas Osborne consolida el carácter alegre y cercano de esta gama de vinos que combina carácter y elegancia en sus tintos suaves y afrutados, un blanco fresco y un rosado aromático. Una gama de vinos de gran relación calidad-precio, con el sello de garantía y calidad constante de Osborne. Vinos apreciados por consumidores además de reconocidos y premiados por profesionales de todo el mundo.

LA GAMA DE VINOS SOLAZ

SOLAZ TEMPRANILLO & CABERNET SAUVIGNON: Solaz Tempranillo-Cabernet Sauvignon es un vino suave, equilibrado y fácil de beber, agradable en cada sorbo. Reúne todas las características de los grandes vinos y las acerca a un tipo de consumidor que busca disfrutar. Intenso color rojo granate, nítido y brillante. Aromas a frutas y especias. En el paladar, notas de fruta madura y chocolate negro. Taninos suaves con un acabado persistente. Marida con variedad de platos, carnes rojas, pollo asado o tapas españolas.

SOLAZ BIO TEMPRANILLO: Vino Tempranillo muy afrutado y suave procedente de agricultura ecológica. Se trata de un claro ejemplo del buen desarrollo de esta variedad española que logra un equilibrio perfecto. Intenso color rojo picota con cierto matiz violeta. En nariz, notas marcadas a fruta roja, con matices especiados. En boca es un vino con mucho volumen, amplio y estructurado. Perfecto con cocina asiática ligeramente picante, la carne de ave y los quesos

SOLAZ BLANCO VERDEJO: Este Verdejo de Solaz es agradable y vivo. De gran frescura y con un toque de acidez que lo convierten en un vino perfecto para cualquier ocasión. Amarillo pajizo, con reflejos verdosos, brillante. En nariz, intenso limpio y fresco con buen equilibrio de fruta blanca y notas vegetales. En boca es sabroso con viva acidez. De final persistente, afrutado y con el postgusto largo característico del Verdejo. Buen acompañante de arroces, pastas y todo tipo de pescados y mariscos.

SOLAZ ROSADO: vino suave, agradable y vibrante. Un vino amable y apasionado para los momentos más animados. Color rosado pálido con cierto matiz frambuesa, muy sutil y brillante. En nariz destacan los aromas frutales de la fresa con notas a flor blanca. En boca es agradable, goloso con una acidez bien equilibrada que le aporta frescura. Para tomar con ensaladas, platos ligeros y aperitivos.

PISTOLETAZO DE SALIDO A LA TEMPORADA DE VENDIMIA

Solaz estrena imagen coincidiendo con el comienzo de la temporada de vendimia en Malpica de Tajo (Toledo), que durará aproximadamente un mes. Este año Bodegas Osborne tiene previsto recolectar alrededor de 5,5 millones de kilos de uva. Las condiciones climatológicas favorables y las suaves temperaturas de este verano han sido factores determinantes para que la vendimia sea un poco más tardía que en otras ediciones. Al mismo tiempo, el estado sanitario de las uvas es excelente y su calidad es muy notable.

Las lluvias tardías durante la primavera han provocado que se vayan a vendimiar un mayor número de kilos con respecto años anteriores. La vendimia se realizará en horario nocturno y de forma mecanizada y participarán aproximadamente 20 personas en el viñedo para asegurar su correcto desarrollo. La vendimia comenzará con la variedad Tempranillo y posteriormente Merlot, Shiraz, Petit Verdot y Cabernet Sauvignon.

UNOS VIÑEDOS PRIVILEGIADOS

Los viñedos de Solaz están ubicados en el municipio de Malpica del Tajo (Toledo), dentro de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Vinos de la Tierra de Castilla. La fortuna ha querido que aquí se den cita todos los factores que favorecen la práctica de la viticultura. El sol domina la mayor parte del año y las noches se caracterizan por las bajas temperaturas, creando el microclima ideal para la vid. Se trata del viñedo familiar en una sola finca más grande de Europa: 736ha de viñedo de un total de 1000ha, dividido en 64 parcelas y con 8 variedades. Unos viñedos que además se pueden visitar y cuentan con una completa oferta enoturística.

Los vinos Solaz se elaboran con un control exhaustivo de la calidad en cada paso. La tecnología informática controla cada proceso, con mapas de trazabilidad detallados. Bodegas Osborne cuenta con unas instalaciones de vinificación de alta capacidad y con certificaciones internacionales como el Certificado ISO 9001 junto con IFS (International Food Standard) y BRC (British Retail Consortium). Además, el ISO 1400 que garantiza la gestión sostenible de viñedos.

Datos de contacto:

David Málaga

Nota de prensa publicada en: [El Puerto de Santa María](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía Castilla La Mancha Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>