

glarima

DE SOMMOS

D.O.SOMONTANO



VARIEDADES: Chardonnay y Gewürztraminer.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Uva cultivada en las laderas norte que rodean a la bodega, conducido en espaldera alta formada en cordón royat unilateral. Riego controlado por goteo, con una densidad de plantación de 4.115 cepas/Ha y una producción de 8.500 kg/Ha. Suelos de vigor medio alto cuya producción se regula con el uso de cubiertas vegetales naturales.

VENDIMIA

Ambas variedades se vendimian la segunda semana de agosto. Vendimia mecanizada nocturna.

ELABORACIÓN

Maceración en frío de 4 horas. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas y temperatura controlada entre 14 y 16°C. Las parcelas se fermentan por separado en depósitos de cemento.

CRIANZA

Criado sobre sus lías con "battonage" durante 3 meses.

NOTA DE CATA

GLÁRIMA es un vino alegre, divertido, para disfrutar los pequeños placeres diarios.

COLOR: Amarillo pálido con reflejos verdosos.

NARIZ: Aroma de frutas exóticas como piña y maracuyá acompañado de flores de azahar.

BOCA: Complejo, redondo, con una acidez vibrante y fresca.

MARIDAJE: Aperitivos, ensaladas, pastas y arroces.

Tª SERVICIO: 10°C - 11°C.



PACKAGING Y LOGÍSTICA:

Botella: Óptima recta canela

EAN Botella: 8437015144047

- Peso botella: 1.150 kg
- Tipo de corcho: Advantec / Winch

EAN Caja (6 botellas): 18437015144044

- Dimensiones caja: 23,5 x 16 x 31 cm
- Peso caja: 7,1 kg
- Cajas x Pallet: 125 cajas
- Botellas x Pallet: 750 botellas
- Pallet Europeo: 80 x 120 x 168 cm

ANÁLISIS:

Graduación: 13 %

Acidez g/l: 6,05

Azúcar residual g/l: 0,68

Densidad relativa: 0,9910

SO² Libre mg/l: 16

SO² Total mg/l: 80

PH: 3,59

