SOMMOS

ROBLE
D.O.SOMONTANO

VARIEDADES: Merlot y Cabernet Sauvignon.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Uva procedente del viñedo de Torresalas. Se trata de parcelas plantadas con una orientación E-O, con la que se consigue evitar la sobreexplota - ción al sol de uva. Conducido por espaldera alta. Riego controlado por goteo, con una densidad de plantación de 4.115 cepas/Ha. Suelos con cubiertas vegetales naturales.

VENDIMIA

Segunda semana de septiembre para el Merlot y primera de octubre para el Cabernet Sauvignon. Vendimia mecanizada nocturna.

ELABORACIÓN

Vinificación por gravedad. El 60% de la fermentación se lleva a cabo por levaduras autóctonas. La fermentación maloláctica se hace en depósitos de cemento.

CRIANZA

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

NOTA DE CATA

Vino moderno, versátil, ideal para acompañar desde una barbacoa entre amigos hasta una velada en pareja.

COLOR: Violeta muy intenso, con ribete azulado.

NARIZ: Mix de frutas rojas y negras con suaves torrefactos finales.

BOCA: Jugoso, vivo y potente. Vino de gran recorrido.

MARIDAJE: Aves, guisos, carnes rojas, quesos y embutidos.

Tª SERVICIO: 16 - 18ºC.

PACKAGING Y LOGÍSTICA:

Botella: Cónica negra

EAN Botella: 8437015144061
- Peso botella: 1,310 kg
- Tipo de corcho: Advantec / Winch

EAN Caja (6 botellas): 18437015144068
- Dimensiones caja: 25,5 x 17 x 31 cm
- Peso caja: 8,2 kg
- Cajas x Pallet: 105 cajas (21 x 5)
- Botellas x Pallet: 630 botellas
- Pallet Europeo: 80 x 120 x 168 cm

ANÁLISIS:

Graduación: 13,5 %
Acidez g/l: 4,89
Azúcar residual g/l: 1,20
Densidad relativa: 0,9920
PH: 3,70

SOMMOS
D.O. SOMONTANO

Ctra. Nacional 240 • Km 155 • 22300 • Barbastro • HUESCA • T.: +34 974 269 900
www.bodegasommos.com • info@bodegasommos.com