SOMMOS

ROBLE
D.O.SOMONTANO

VARIEDADES: Chardonnay.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO
Uva cultivada en el viñedo de Torresalas con una orientación N+45°, que favorece una maduración lenta para obtener así un Chardonnay de perfil más fresco. Conducido en espaldera alta. Riego controlado por goteo, con una densidad de plantación de 4.115 cepas/Ha. Suelos de vigor medio alto cuya producción se regula con el uso de cubiertas vegetales naturales.

VENDIMIA
Se vendimia la tercera semana de agosto. Cosecha mecanizada nocturna.

ELABORACIÓN
Vinificación por gravedad. Fermentación alcoholica en depósitos de cemento a 16°C. Cuando la fermentación está terminando se trasiega el vino a barricas de roble francés.

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

NOTA DE CATA

Es un vino elegante y delicado que muestra las virtudes del Chardonnay cultivado en el Somontano.

COLOR: Amarillo pálido con reflejos verdosos.

NARIZ: Expresiva, con frutas tropicales como la piña, acompañadas de recuerdos a frutos secos.

BOCA: Redondo, glicérico, llena el paladar de sabores frutales con un ligero fondo de barrica.

MARIDAJE: Pescados blancos, mariscos, quesos frescos y carnes blancas.

Tª SERVICIO: 10 - 12°C.

PACKAGING Y LOGÍSTICA:

Botella: Cónica oak

EAN Botella: 8437015144078
- Peso botella: 1,310 kg
- Tipo de corcho: Advantec / Winch

EAN Caja (6 botellas): 18437015144075
- 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 %
Acidez g/l: 5,98
Azúcar residual g/l: 1,50
Densidad relativa: 0,9930
PH: 3,36

SOMMOS
D.O. SOMONTANO

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