

SOMMOS

VARIETALES
D.O.SOMONTANO



VARIETADES: Tempranillo, Syrah y Merlot.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Viñedo propio conducido en Cordone Libero de 1,30 m de altura. Cultivado sobre suelos franco-arenosos de bajo contenido en materia orgánica. Producción media de 4.500 kg/Ha.

VENDIMIA

Vendimia mecanizada nocturna entre la segunda y tercera semana de septiembre. Las parcelas se vendimian y vinifica por separado. Toda la uva pasa por mesa de selección y el encubado se realiza por gravedad.

ELABORACIÓN

Primero se realiza una maceración prefermentativa en frío de 72 horas, tras ello la fermentación se desarrolla a temperatura entre 24° y 26°, seguido de una maceración post fermentativa en torno a 5 días.

CRIANZA

Crianza en tinas de roble francés y en una selección de barricas durante 8 meses. Tras este tiempo se realiza el "ensamblaje" final.

NOTA DE CATA

Vino de carácter Mediterráneo, donde destaca la jugosidad del Tempranillo y el Syrah en su perfil más fresco.

COLOR

Rojo guinda con matices violáceos de aspecto muy limpio.

NARIZ

Marcado carácter varietales con matices frutales y especiados que aportan complejidad y calidad.

BOCA

Rico en sensaciones. Aparecen aromas frutales y torrefactos de una madera fina e integrada.

Tª SERVICIO: 16 - 18°C.

MARIDAJE: Perfecto con pasta, carne a la brasa y carne roja.



PACKAGING Y LOGÍSTICA:

Botella: Cónica Negra

EAN Botella: 8437015144023

- Peso botella: 1.310 kg.
- Tipo de corcho: Neutrocork / Spi

EAN Caja (6 botellas): 18437015144020

- Dimensiones caja: 25,5 x 17 x 31 cm.
- Peso caja: 8,1 kg.
- Cajas x Pallet: 105 cajas.
- Botellas x Pallet: 630 botellas.
- Pallet Europeo: 80 x 120 x 159 cm.

ANÁLISIS:

Graduación: 14,5 %

Acidez g/l: 5,56

Azúcar residual g/l: 0,40

Densidad relativa: 0,9900

SO² Libre mg/l: 17

SO² Total mg/l: 69

PH: 3,61

