SOMMOS
VARIETALES
D.O.SOMONTANO

VARIEDADES: Chardonnay, Gewürztraminer y Pinot Noir.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO
Viñedo propio de la Finca Torresalas, sobre suelos de textura franca limosa con abundantes precipitados de sales de calcio y bloques de yesos. Manejo del suelo con cubierta vegetal.

VENDIMIA
Vendimia mecanizada nocturna entre la segunda y tercera semana de agosto. Seguimiento de la maduración de la uva con técnicas de viticultura de precisión.

ELABORACIÓN
Selección de toda la uva procesada, se realiza un suave prensado y únicamente se usa el mosto flor. Todos los procesos se realizan por gravedad. La fermentación se desarrolla a una Tª controlada de 16°C.

CRIANZA
Crianza de las variedades por separado en barricas de roble francés durante 4 meses. Tras este tiempo se realiza el "ensamblage" final.

NOTA DE CATA

Uno de nuestros vinos más originales, con un coupage sumamente innovador y transgresor.

COLOR
Amarillo pálido con reflejos verdosos.

NARIZ
Explosión de flores blancas, notas cítricas y tropicales, acompañado de un suave tostado.

BOCA
Frescura y elegancia, donde cada variedad aporta distintos matices.

Tª SERVICIO: 12°C - 14°C

PACKAGING Y LOGÍSTICA:

Botella: Cónica oak

EAN Botella: 8437015144016
- Peso botella: 1.310 kg.
- Tipo de corcho: Neutrocork / Spi

EAN Caja (6 botellas): 18437015144013
- Dimensiones caja: 23,5 x 16 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: 13 %
Acidez g/l: 5,26
Azúcar residual g/l: 0,40
Densidad relativa: 0,9900
SO^2 Libre mg/l: 20
SO^2 Total mg/l: 84
PH: 3,47

SOMMOS
D.O. SOMONTANO

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