SOMMOS

COLECCIÓN GEWÜRZTRAMINER

D.O.SOMONTANO

100% Gewürztraminer

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Viñedo plantado en espaldera, cordón simple. Riego por goteo. Viñedo de vigor medio por la limitación del suelo, que se trabaja con una canopia de 1,5 m, favoreciendo el sombrero de los racimos para protegerlos del sol.

SUELO

Suave ladera de texturar franca con alto contenido en limos. Presencia de sales y abundantes yesos.

VINIFICACIÓN

Vendimia nocturna. Vinificación reductiva por gravedad. Se realiza una maceración pelicular de 6 horas en la prensa neumática. El desfangado es estático y la fermentación se desarrolla en depósitos de cemento a una Tª entre 14º y 16ºC.
Criado durante 4 meses en una selección de barricas francesas nuevas de tostado bajo.

NOTA DE CATA

SOMMOS Colección Gewürztraminer. Estamos ante un vino fresco y mineral que expresa lo mejor de nuestro terroir de esta variedad.

COLOR

Amarillo pálido con reflejos verdosos.

NARIZ

Amplio abanico aromático dominando el caracter floral sobre matices cítricos y de especias dulces aportadas por la barrica.

BOCA

Redondo y suave, de vivacidad y estructura equilibrada. Muy largo y elegante en el postgusto.

Tª SERVICIO: 9º - 11ºC.

GRADUACIÓN: 13% Vol.

PALETIZACIÓN (Pallet EU):
- Cajas x Pallet: 100 cajas.
- Botellas x Pallet: 600 botellas.
- Altura Pallet: 170 cm.

SOMMOS
D.O. SOMONTANO

BODEGA SOMMOS
Ctra. Nacional 240 • Km 155 • 22300 • Barbastro • HUESCA • T.: +34 974 269 900

www.bodegasommos.com • info@bodegasommos.com