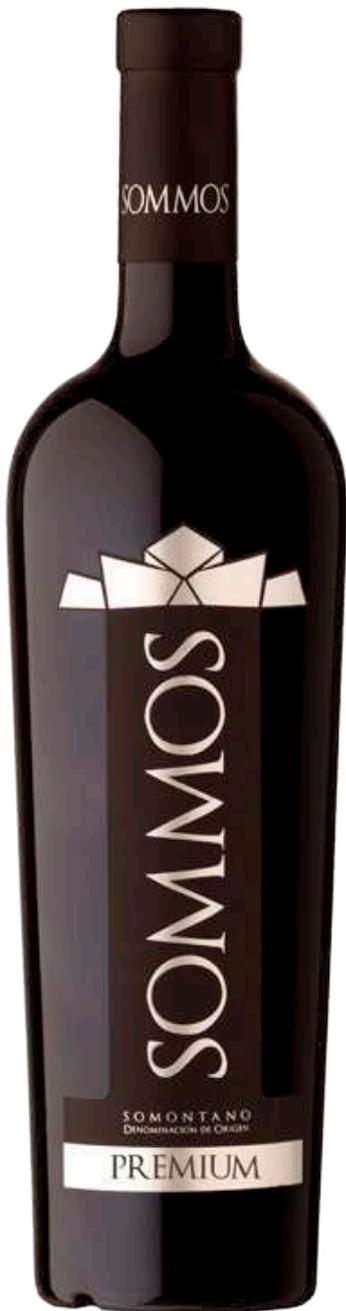


SOMMOS

PREMIUM
D.O.SOMONTANO



VARIEDADES: Tempranillo, Merlot, Syrah.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Uva seleccionada de los viñedos de Montesa. Sistema de conducción espaldera de 1.80 mts de altura. Sistema de poda en cordón unilateral royat conducido sobre alambre espiralado. Densidad de plantación 4.115 cepas/Ha.

VENDIMIA

Vendimia mecanizada nocturna entre la segunda y tercera semana de septiembre. Toda la uva pasa por mesa de selección.

ELABORACIÓN

Maceración en frío durante 3 días. Fermentación tradicional de cada variedad por separado en tinas de roble francés con control de T°. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en barricas nuevas de roble francés.

CRIANZA

Criado sobre sus propias lías, en una selección particular de barricas nuevas de roble francés, de grano extrafino, durante 24 meses.

NOTA DE CATA

Es un vino de estilo moderno, intenso y persistente.

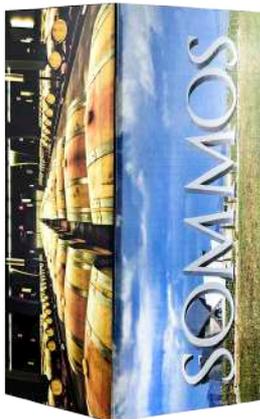
COLOR: Rojo cereza intenso, limpio y brillante.

NARIZ: Potente, con aromas de frutas en confitura, ensambladas en un fondo mineral y torrefacto.

BOCA: Potente, estructurado, de gran vivacidad. Notas frutales y tostados.

MARIDAJE: Carne roja, chuletón y chocolate negro.

Tª SERVICIO: 18°C - 20°C.



PACKAGING Y LOGÍSTICA:

Botella: Constance superbia

EAN Botella: 8437015144108

- Peso botella: 1.310 kg
- Tipo de corcho: Natural super

EAN Caja (4 botellas): 18437015144105

- Dimensiones caja: 17,5 x 17,5 x 36 cm
- Peso caja: 8,1 kg
- Cajas x Pallet: 96 cajas
- Botellas x Pallet: 384 botellas
- Pallet Europeo: 80 x 120 x 150 cm

ANÁLISIS:

Graduación: 14,5 %

Acidez g/l: 4,66

Azúcar residual g/l: 0,56

Densidad relativa: 0,9910

SO² Libre mg/l: 25

SO² Total mg/l: 90

PH: 3,69

