

SOMMOS

COLECCIÓN CHARDONNAY



D.O.SOMONTANO

100% Chardonnay

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Viñedo plantado en espaldera, cordón simple. Riego por goteo. Se trabaja con una canopia de 1,5 m. y con cubierta vegetal para ofrecer mayor competencia hídrica a la planta y así obtener racimos pequeños con bayas sueltas y de gran concentración. La orientación es NE-SO evitando así la exposición del Sol en sus horas de mayor intensidad.

SUELO

Suave ladera de suelos franco-arcillosos con contenido medio en limos y mayor contenido en materia orgánica. Presencia de sales y abundantes yesos.

VINIFICACIÓN

Vendimia manual con el sol de la mañana. La uva se lleva directamente a la prensa neumática vertical. El mosto se trasiega por gravedad a barricas nuevas donde realiza la fermentación alcohólica, para más tarde realizar la fermentación maloláctica durante dos meses.

Criado durante 12 meses en una selección de barricas de roble francés de tostado medio.

NOTA DE CATA

SOMMOS Colección Chardonnay. Un vino con una exquisita complejidad. La que realza sus notas varietales y que complementa con la elaboración y crianza en madera.

COLOR

Amarillo oro con ligeros ribetes verdosos.

NARIZ

Frutas tropicales amarillas con suaves tostados de avellana y vainilla.

BOCA

Suave, equilibrada, con acidez larga y persistente. Complejo y elegante.

Tª SERVICIO: 10°C - 12°C.

GRADUACIÓN: 13% Vol.

PALETIZACIÓN (Pallet EU):

- Cajas x Pallet: 70 cajas.
- Botellas x Pallet: 420 botellas.
- Altura Pallet: 160 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

