

SOMMOS

VARIETALES
D.O.SOMONTANO



VARIETADES: 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 "ensamblaje" 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.

MARIDAJE: Pescados, mariscos, arroces, ensaladas, sushi y comida japonesa.

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: 5,14

Azúcar residual g/l: 3,7

Densidad relativa: 0,9904

PH: 3,50

