

SOMMOS

COLECCIÓN GEWÜRZTRAMINER



D.O.P. SOMONTANO

VARIEDADES: 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 textura 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 14° y 16°C.

Criado durante 4 meses en una selección de barricas francesas nuevas de tostado bajo.

NOTA DE CATA

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 carácter 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.

MARIDAJE: Ahumados, embutidos y foie.

Tª SERVICIO: 9° - 11°C.



PACKAGING Y LOGÍSTICA:

Botella: Flute Sommeliere

EAN Botella: 8437015144085

- Peso botella: 1.520 kg
- Tipo de corcho: Natural 1°

EAN Caja (6 botellas): 18437015144082

- Dimensiones caja: 24 x 16 x 36 cm
- Peso caja: 8,5 kg
- Cajas x Pallet: 100 cajas (25x4)
- Botellas x Pallet: 600 botellas
- Pallet Europeo: 80 x 120 x 160 cm

ANÁLISIS:

Graduación: 12,5%

Acidez g/l: 5,18

Azúcar residual g/l: 2,90

Densidad relativa: 0,9930

SO² Libre mg/l: 27

SO² Total mg/l: 81

PH: 3,55

