

# SOMMOS

## VARIETALES TINTO



D.O. SOMONTANO

VARIETADES: Tempranillo, Syrah y Merlot.

### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Viñedo propio de la Finca Montesa, conducido en Cordone Libero de 1,30 m de altura. Cultivado en secano sobre suelos franco-arenosos de bajo contenido en materia orgánica. Producción media de 4.500 kg/Ha.

### VENDIMIA

Vendimia mecanizada nocturna entre la segunda y tercera semana de septiembre. Las parcelas se vendimian y vinifican por separado. Toda la uva pasa por mesa de selección y el encubado se realiza por gravedad.

### ELABORACIÓN

Primero se realiza una maceración prefermentativa en frío de 72 horas, tras ello la fermentación se desarrolla a temperatura entre 24° y 26°, seguido de una maceración post fermentativa en torno a 5 días.

### CRIANZA

Crianza en tinas de roble francés y en una selección de barricas por un periodo de 8 meses. Tras este tiempo se realiza el "ensamblaje" final.

## NOTA DE CATA

SOMMOS VARIETALES TINTO, un vino de carácter Mediterraneo, donde buscamos la jugosidad del Tempranillo y el Syrah en su perfil más fresco. Para ello elegimos los viñedos plantados en laderas orientadas al norte y guardamos el vino en tinas de roble, tratando de respetar al máximo la pureza de la uva.

### COLOR

Rojo guinda con matices violáceos de aspecto muy limpio.

### NARIZ

Marcado carácter varietales con matices frutales y especiados que aportan complejidad y calidad al vino.

### BOCA

Rico en sensaciones. Aparecen los aromas frutales y torrefactos de una madera fina y bien integrada.

TEMPERATURA DEL SERVICIO: 18°C.

GRADUACIÓN: 14,5%Vol.



BODEGA SOMMOS

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

[www.bodegasommos.com](http://www.bodegasommos.com) • [info@bodegasommos.com](mailto:info@bodegasommos.com)

