

SOMMOS

ROBLE
D.O.SOMONTANO



VARIEDADES: Merlot y Cabernet Sauvignon.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Uva procedente del viñedo de Torresalás. Se trata de parcelas plantadas con una orientación E-O, con la que se consigue evitar la sobreexplotación al sol de uva. Conducido por espaldera alta. Riego controlado por goteo, con una densidad de plantación de 4.115 cepas/Ha. Suelos con cubiertas vegetales naturales.

VENDIMIA

Segunda semana de septiembre para el Merlot y primera de octubre para el Cabernet Sauvignon. Vendimia mecanizada nocturna.

ELABORACIÓN

Vinificación por gravedad. El 60% de la fermentación se lleva a cabo por levaduras autóctonas. La fermentación maloláctica se hace en depósitos de cemento.

CRIANZA

Criado sobre sus lías con "battonage" durante 3 meses.

NOTA DE CATA

Vino moderno, versátil, ideal para acompañar desde una barbacoa entre amigos hasta una velada en pareja.

COLOR: Violeta muy intenso, con ribete azulado.

NARIZ: Mix de frutas rojas y negras con suaves torrefactos finales.

BOCA: Jugoso, vivo y potente. Vino de gran recorrido.

MARIDAJE: Aves, guisos, carnes rojas, quesos y embutidos.

Tª SERVICIO: 16 - 18°C.



PACKAGING Y LOGÍSTICA:

Botella: Cónica negra

EAN Botella: 8437015144061

- Peso botella: 1,310 kg
- Tipo de corcho: Advantec / Winch

EAN Caja (6 botellas): 18437015144068

- Dimensiones caja: 25,5 x 17 x 31 cm
- Peso caja: 8,1 kg
- Cajas x Pallet: 105 cajas (21 x 5)
- Botellas x Pallet: 630 botellas
- Pallet Europeo: 80 x 120 x 168 cm

ANÁLISIS:

Graduación: 13,5 %

Acidez g/l: 4,89

Azúcar residual g/l: 1,20

Densidad relativa: 0,9920

PH: 3,70

