

SOMMOS

RESERVA
D.O.SOMONTANO



VARIETADES: Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot y Syrah.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Viñedo ubicado en la Finca de Montesa, conducido en Cordón 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

Fermentación realizada a temperatura entre 26° y 28°, seguido de una maceración entorno a 15 días para el Cabernet y el Merlot y 5 días para el Syrah. Fermentación maloláctica desarrollada en depósitos de cemento.

CRIANZA

En barricas de roble francés de 1 y 2 años durante un periodo de 12 meses. Tras éste tiempo se realiza el "ensamblaje" final.

NOTA DE CATA

Es un vino de estilo moderno, intenso y persistente.

COLOR: Rojo cereza intenso con ribetes violáceos.

NARIZ: Destaca la ciruela y guinda negra y notas especiadas como clavo y pimienta negra.

BOCA: Taninos dulces y redondos, que se ven suavizados por la guarda en barrica.

MARIDAJE: Asados, caza, chuletón y quesos curados.

Tª SERVICIO: 16°C - 18°C.



PACKAGING Y LOGÍSTICA:

Botella: Cónica negra

EAN Botella: 8437015144375

- Peso botella: 1.310 kg.
- Tipo de corcho: Natural 1º

EAN Caja (6 botellas): 18437015144372

- Dimensiones caja: 25,5 x 17 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: 14,5 %

Acidez g/l: 5,10

Azúcar residual g/l: 1,20

Densidad relativa: 0,9920

SO² Libre mg/l: 25

SO² Total mg/l: 109

PH: 3,74

