



RECONOCIMIENTOS AÑADA ANTERIOR



ALQUEZ 2022

D.O. CALATAYUD

“La expresión más contemporánea de las viejas cepas de Garnacha.”



VARIEDAD

Garnacha.



NOTA DE CATA

COLOR: Rojo picota de baja intensidad.

NARIZ: Aromas frescos de frutas rojas y negras, combinando mora, fresa con un toque de notas florales.

BOCA: Un vino muy equilibrado con una entrada suave, buen volumen y taninos finos, seguido de un largo y persistente fondo mineral con suaves notas de tostado.

MARIDAJE: Ibéricos, carnes de caza, brasas y chuletón.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C - 18°C.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Este vino proviene de una cuidadosa selección de parcelas con viñas viejas de aproximadamente 60 años de antigüedad, situadas en laderas de pizarras oxidadas, esquistos y arcillas rojas, a una altitud de 800 metros.



VENDIMIA Y ELABORACIÓN

La vendimia se realiza manualmente en bins de 400 kilos durante el mes de octubre.

Cada parcela se vinifica por separado, sin estrujar las uvas para permitir un porcentaje de maceración carbónica, con remontados muy suaves. El vino se cría sobre sus lías en una selección de barricas nuevas de roble francés de 500 y 600 litros durante 12 meses.

PACKAGING Y LOGÍSTICA



Botella: Borgoña Authentique

EAN Botella: 08425851202403

- Peso botella: 1,410 kg.
- Tipo de corcho: Natural 1º

EAN Caja (6 botellas): 8425851202427

- Dimensiones caja: 27 x 30 x 18 cm.
- Peso caja: 8,6 kg.
- Cajas x pallet: 95 cajas (19 x 5)
- Botellas x pallet: 570 botellas
- Pallet Europeo: 80 x 120 x 165 cm.
- Peso pallet: 817 kg.

ANÁLISIS

Graduación: 15% • Acidez g/l: 5,40 • Azúcar residual g/l: 0,65
Densidad relativa: 0,9930 • PH: 3,44

CONTIENE SULFITOS PRODUCTO DE ESPAÑA

① NUTRICIONAL / INGREDIENTES

E (100 ml) = 389 KJ / 94 Kcal



Ctra. Nacional 240 • Km. 155 • 22300 • Barbastro • HUESCA • T.: +34 974 269 900
www.bodegasommos.com • info@bodegasommos.com

