



RECONOCIMIENTOS AÑADA ANTERIOR



ARAIA 2022

D.O. CALATAYUD

“La personalidad de la arcilla a través de la Garnacha.”



VARIEDAD

Garnacha.



NOTA DE CATA

COLOR: Granate intenso.

NARIZ: Alta intensidad aromática con predominio de frutas rojas y negras, acompañadas de sutiles notas florales que evocan violetas, sobre un fondo terroso.

BOCA: Muy jugoso y sabroso, con un tanino suave y redondo, pero con una boca estructurada que llena todo el paladar.

MARIDAJE: Guisos con setas, estofados de caza y asados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C - 18°C.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Se seleccionan pequeñas parcelas con poca pendiente, predominando los suelos de arcilla roja. Estos suelos profundos permiten a las plantas desarrollar un extenso sistema radicular. Las parcelas resisten mejor la sequía, permitiendo que las cepas desarrollen más tronco, formando plantas altas y retorcidas, con una producción ligeramente superior al promedio de la zona, alrededor de 1500 kg/Ha.



VENDIMIA Y ELABORACIÓN

Vendimia manual los días 7 y 8 de octubre. En la bodega, la uva se despalilla y pasa por una mesa de selección óptica sin estrujado.

Cada parcela se vinifica por separado en pequeños depósitos de acero y fermenta con levaduras salvajes entre 20 a 24 días. El vino se cría durante 14 meses en barricas francesas de 3 años, con capacidades de 500 y 600 litros.

PACKAGING Y LOGÍSTICA



Botella: Borgoña Authentique

EAN Botella: 8437020875165

- Peso botella: 1,410 kg.

- Tipo de corcho: Natural 1º

EAN Caja (6 botellas): 18437020875162

- 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: 4,88 • Azúcar residual g/l: 0,86

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

