



RECONOCIMIENTOS AÑADA ANTERIOR



SOMMOS COLECCIÓN CABERNET SAUVIGNON 2020

D.O.P. SOMONTANO

“Un vino con gran estructura y un potencial de guarda excepcional.”



VARIEDAD

Cabernet Sauvignon.



NOTA DE CATA

COLOR: Rojo rubí intenso y profundo.

NARIZ: Aromas de frutas rojas maduras con matices de regaliz y otras especias.

BOCA: Redonda y frutosa, con taninos maduros y extremadamente suaves. De final largo y persistente.

MARIDAJE: Foie, cordero y pato.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Esta es una de las parcelas más grandes de SOMMOS, subdividida en parcelas más pequeñas para aprovechar sus diversas orientaciones. Plantado en Cordón Libre, este sistema protege la fruta de la exposición solar excesiva, permitiendo así una maduración prolongada de las uvas. Los suelos son pobres, calizos, minerales y de bajo contenido en materia orgánica.



VENDIMIA Y ELABORACIÓN

La vinificación se realiza por gravedad y la crianza se desarrolla en barricas nuevas de roble francés durante 12 meses.



VÍDEO CATA



PACKAGING Y LOGÍSTICA



Botella: Bordelesa Jupiter

EAN Botella: 08437015144917

- Peso botella: 1,630 kg.

- Tipo de corcho: Natural 1º

EAN Caja (6 botellas): 18437015144914

- Dimensiones caja: 32 x 25,5 x 17,5 cm.

- Peso caja: 10,5 kg.

- Cajas x pallet: 70 cajas (10 x 7)

- Botellas x pallet: 420 botellas

- Pallet Europeo: 80 x 120 x 168 cm.

- Peso pallet: 735 kg.

ANÁLISIS

Graduación: 15% • Acidez g/l: 5,28 • Azúcar residual g/l: 1,13
Densidad relativa: 0,9920 • PH: 3,70

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

