



RECONOCIMIENTOS AÑADA ANTERIOR



SOMMOS COLECCIÓN CHARDONNAY 2024

D.O.P. SOMONTANO

"Un vino con una exquisita complejidad. La que realza sus notas varietales y que complementa con la elaboración y crianza en madera."



VARIEDAD

Chardonnay.



NOTA DE CATA

COLOR: Amarillo oro con sutiles matices verdosos.

NARIZ: Aromas de frutas tropicales, avellana y café acompañados de notas de panadería.

BOCA: Entrada potente y sabrosa. Un vino untuoso, amplio, largo y complejo, verdaderamente elegante.

MARIDAJE: Pescados azules, carnes blancas, ahumados y arroces intensos

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10°C - 11°C.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

El viñedo esta plantado en espaldera con un sistema de cordón simple y riego por goteo. La orientación noreste-sur-este ayuda a evitar la exposición directa al sol en sus horas más intensas. El viñedo se encuentra en una suave ladera con suelos franco-arcillosos, contenido medio en limos y alta materia orgánica.



VENDIMIA Y ELABORACIÓN

La vendimia se realiza manualmente durante las primeras horas de la mañana.

El mosto se traslada por gravedad a barricas nuevas para la fermentación alcohólica, seguida de una fermentación maloláctica de dos meses. La crianza se realiza durante 14 meses en una selección de barricas de roble francés de tostado medio.



VÍDEO CATA

PACKAGING Y LOGÍSTICA



Botella: Borgoña Celeste

EAN Botella: 8437015144894

- Peso botella: 1,520 kg.

- Tipo de corcho: Natural 1º

EAN Caja (6 botellas): 18437015144891

- Dimensiones caja: 31 x 26 x 19 cm.

- Peso caja: 9,8 kg.

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

- Botellas x pallet: 420 botellas

- Pallet Europeo: 80 x 120 x 160 cm.

- Peso pallet: 686 kg.

ANÁLISIS

Graduación: 13% • Acidez g/l: 5,10 • Azúcar residual g/l: 1,19

Densidad relativa: 0,9940 • PH: 3,62

CONTIENE SULFITOS PRODUCTO DE ESPAÑA

① NUTRICIONAL / INGREDIENTES

E (100 ml) = 341 KJ / 83 Kcal



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

