

# ARAIA

## DE SOMMOS



**VARIEDAD:** Garnacha.

**CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO:**

Para elaborar Araia de Sommos hemos elegido parcelas pequeñas, con poca pendiente, donde predominan los suelos de arcilla roja de las zonas de Orcajo (La Tinta Corvinos, plantada en 1958; y La Ermita, plantada en 1965) y Banarro (El Cerezo, plantado en 1960).

**SUELO:**

Suelos profundos en los que la planta ha desarrollado un gran sistema radicular. Estas parcelas aguantan mejor la sequía, permiten que la cepa desarrolle más tronco, formando una planta alta y retorcida, y brindan una cosecha ligeramente superior a la zona, con una media de 1.500 kg/ha.

**VINIFICACIÓN:**

Vendimia manual los días 7 y 8 de octubre. En bodega la uva se despalilla y pasa por la mesa de selección óptica, sin estrujado. Cada parcela se vinifica por separado en pequeños depósitos de acero y fermenta con levaduras salvajes entre 20 y 24 días.

**CRIANZA:**

14 meses en barricas francesas de 3 años de 500 y 600 litros.

## NOTA DE CATA

**La personalidad de la arcilla a través de la Garnacha.**

**VISTA:** Color granate intenso.

**AROMAS:** Un vino de alta intensidad aromática, donde predomina la fruta roja y negra, como fresas y frutos del bosque, junto con ligeras notas florales que recuerdan a las 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 Y SERVICIO:** Disfrutar entre 14° y 16°C con guisos con setas, estofados de caza y asados de cordero.



**PACKAGING Y LOGÍSTICA:**

Botella: Borgoña Authentique.

EAN botella: 8437020875165.

- Peso botella: 1,410 kg.

- Tipo de corcho: Natural 1ª.

EAN caja (6 botellas): 18437020875162.

- Dimensiones caja: 27 x 18 x 30 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.

**ANÁLISIS:**

Graduación: 15%

Acidez g/l: 5,64

Azúcar residual g/l: 0,74

PH: 3,63

