

SOMMOS

COLECCIÓN MERLOT



D.O.SOMONTANO

VARIETADES: Merlot.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Nos encontramos ante una de nuestras parcelas plantada a mayor altura, en torno a 550 metros y también la mas al Norte, esto unido a que se trata de una ladera Norte, nos permite madurar el Merlot de una manera suave, evitando así golpes de sol y los habituales problemas de deshidratación.

SUELO

Cultivado sobre suelos pobres, bien estructurados, porosos y con cubierta vegetal.

VINIFICACIÓN

Vendimia mecanizada nocturna en Septiembre. Las parcelas se vendimian y vinifican por separado. Fermentación realizada a 28°C, con maceración postfermentativa sobre las tres semanas. Todos sus movimientos se realizan por gravedad.

Criado durante 12 meses en una selección de barricas de roble francés.

NOTA DE CATA

Un Merlot moderno, cosmopolita y elegante.

COLOR: Rojo rubí con ligero matiz teja

NARIZ: Frutos rojos y negros maduros con notas balsámicas y herbales como salvia, menta y pimienta.

BOCA: Estructurado, equilibrado, persistente y de gran vivacidad.

MARIDAJE: Ternasco, chuletón, carnes a la brasa y quesos cremosos.

Tª SERVICIO: 16°C.



PACKAGING Y LOGÍSTICA:

Botella: Bordelesa Jupiter

EAN Botella: 8437015144092

- Peso botella: 1.630 kg.

- Tipo de corcho: Natural 1º

EAN Caja (6 botellas): 18437015144099

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

- Peso caja: 10,5 kg

- Cajas x Pallet: 70 cajas

- Botellas x Pallet: 420 botellas

- Pallet Europeo: 80 x 120 x 168 cm

ANÁLISIS:

Graduación: 15,21 %

Acidez g/l: 5,48

Azúcar residual g/l: 3,1

Densidad relativa: 0,9930

SO² Libre mg/l: 25

SO² Total mg/l: 78

PH: 3,49

