

SOMMOS

COLECCIÓN TEMPRANILLO



D.O.SOMONTANO

100% Tempranillo

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Viñedo conducido en espaldera, orientación Este-Oeste, ubicado en la parte más alta de la finca, en torno a 400 metros. Esta orientación es fundamental para evitar una exposición excesiva al sol de los racimos, así cuando en los meses de verano cuando el sol esta en su punto mas alto, este incide sobre la vegetación y no sobre los racimos que permanecen sombreados manteniendo así una mayor frescura.

SUELO

Suelos de laderas pronunciadas, pobres, permeables, con textura francoarenosa, muy pedregosos y poco fértiles.

VINIFICACIÓN

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

NOTA DE CATA

SOMMOS Colección Tempranillo. Un vino clásico representativo de España elaborado con ese toque de modernidad y distinción de Bodega SOMMOS.

COLOR

Rojo rubí muy intenso.

NARIZ

Fruta roja fresca y madura, con notas de guindas licorosas.

BOCA

Frutosa con buena estructura, taninos redondos y persistentes.

Tª SERVICIO: 16°C.

GRADUACIÓN: 15% Vol.

PALETIZACIÓN (Pallet EU):

- Cajas x Pallet: 70 cajas.
- Botellas x Pallet: 420 botellas.
- Altura Pallet: 150 cm.



SOMMOS

D.O. SOMONTANO

BODEGA SOMMOS

Ctra. Nacional 240 • Km 155 • 22300 • Barbastro • HUESCA • T.: +34 974 269 900

www.bodegasommos.com • info@bodegasommos.com

