

SOMMOS

COLECCIÓN TEMPRANILLO



D.O.P. SOMONTANO

VARIEDADES: 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 franco-arenosa, 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

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.

MARIDAJE: Carnes rojas y de caza, asados y quesos curados.

Tª SERVICIO: 16°C.



PACKAGING Y LOGÍSTICA:

Botella: Bordelesa Jupiter

EAN Botella: 8437015144900

- Peso botella: 1.630 kg.
- Tipo de corcho: Natural 1º

EAN Caja (6 botellas): 18437015144907

- 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%

Acidez g/l: 5,72

Azúcar residual g/l: 0,86

Densidad relativa: 0,9910

SO² Libre mg/l: 23

SO² Total mg/l: 73

PH: 3,49

