

TIASO

DE SOMMOS



VARIEDAD: Garnacha.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO:

Estas pequeñas parcelas de las que proviene Tiaso de Sommos están en la zona de Murero, donde predominan las laderas con abundante contenido en pizarra: Los Llanillos (plantada en 1970), Valdemilanos (1950), La Fuente (1950), El Parre (1930), y El Cerro del Cuco (1920).

SUELO:

Suelos en los que predominan las pizarras y esquistos, con mucha pendiente (15-20%) y muy poca materia orgánica, donde el viñedo ha tenido que desarrollar su raíz entre las grietas de la roca. Por tanto, las cepas generan menos madera y son más bajas, tienen menos vigor, dan menor producción (de 750 a 1.000 kg/ha) y para sacar todo su potencial hay que vendimiarlas pronto, especialmente en veranos muy calurosos.

VINIFICACIÓN:

Vendimia manual los días 29 y 30 de septiembre. En bodega la uva se despallilla 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 12 y 14 días.

CRIANZA:

14 meses en tinajas de arcilla de 700 litros.

NOTA DE CATA

La mineralidad de la pizarra expresada a través de la Garnacha

VISTA: Rojo brillante con ribetes violetas.

AROMAS: Notas de fruta roja, carácter florar y, sobre todo, la sensación ferrosa que le confiere la pizarra. Una personalidad marcada por el suelo.

BOCA: Muy vertical y con gran tensión, con una acidez afilada y un tanino ligero y poco estructurado que recuerda mucho a sensaciones minerales.

MARIDAJE Y SERVICIO: Disfrutar entre 14° y 16°C con guisos con steak tartar, pescados untuosos o carnes rojas a la brasa.



PACKAGING Y LOGÍSTICA:

Botella: Borgoña Authentique.

EAN botella: 8437020875172.

- Peso botella: 1,410 kg.

- Tipo de corcho: Natural 1ª.

EAN caja (6 botellas): 18437020875179.

- 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: 5,7

Azúcar residual g/l: 0,95

PH: 3,63

