



RECONOCIMIENTOS AÑADA ANTERIOR



SOMMOS COLECCIÓN GARNACHA BLANCA 2025

D.O.P. SOMONTANO

"Originalidad y personalidad desde las alturas de Somontano."



VARIEDAD

Garnacha Blanca.



NOTA DE CATA

COLOR: Amarillo pálido con ribetes transparentes.

NARIZ: Notas minerales que se transforman en aromas de fruta blanca, terminando con un fondo tostado y de bollería.

BOCA: Equilibrio agradable entre estructura y amargor derivado de la crianza sobre lías, acompañado de una acidez afilada que proporciona un final largo y fresco.

MARIDAJE: Arroz caldosos, pescados azules y quesos cremosos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8°C - 10°C.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

El viñedo fue plantado en el año 2011, ubicado en la ladera sur del Morrón de Güel, a una altitud de 850 metros con una pendiente media del 15%. Estas condiciones permiten una maduración lenta de la uva, alcanzando todo su potencial las primeras semanas de octubre. Los suelos son profundos y pedregosos, con abundante material de conglomerados pardo-rojizos y arcillas fosilíferas.



VENDIMIA Y ELABORACIÓN

Vendimia nocturna. La fermentación se lleva a cabo en depósitos de cemento a temperaturas controladas entre 16°C -18°C y con levaduras salvajes. Posteriormente, el vino se cría sobre lías durante 8 meses en barricas de roble francés de segundo año, aportando complejidad y profundidad a su perfil.



VÍDEO CATA



[SELECCIÓN LIMITADA A 10.237 BOTELLAS]

PACKAGING Y LOGÍSTICA



Botella: Borgoña

EAN Botella: 8437020875141

- Peso botella: 1,346 kg.
- Tipo de corcho: Natural 1º

EAN Caja (6 botellas): 18437020875148

- Dimensiones caja: 26,6 x 30,9 x 18 cm.
- Peso caja: 8,3 kg.
- Cajas x pallet: 95 cajas (19 x 5)
- Botellas x pallet: 570 botellas
- Pallet Europeo: 80 x 120 x 160 cm.
- Peso pallet: 817 kg.

ANÁLISIS

Graduación: 13% · Acidez g/l: 5,37 · Azúcar residual g/l: 2,63
Densidad relativa: 0,9930 · PH: 3,34

CONTIENE SULFITOS PRODUCTO DE ESPAÑA

NUTRICIONAL / INGREDIENTES

E (100 ml) = 341 KJ / 83 Kcal



Ctra. Nacional 240 · Km. 155 · 22300 · Barbastro · HUESCA · T.: +34 974 269 900
www.bodegasommos.com · info@bodegasommos.com

