RECONOCIMIENTOS AÑADAS ANTERIORES

90 PTS. WINESUCKLING.COM

90 HUDIN 2025

90 puntos GUÍA PENÍN GOURMETS

CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN MÉDAILLE OR FRANCE

SOMMOS COLECCIÓN GEWÜRZTRAMINER 2026

D.O.P. SOMONTANO



"Un vino fresco y mineral que expresa lo mejor de nuestro terroir de esta variedad."

VÍDEO CATA

VARIEDAD

Gewürztraminer.

NOTA DE CATA

COLOR: Amarillo pálido con reflejos verdosos.

NARIZ: Amplio abanico aromático donde predominan las notas florales sobre matices cítricos y especias dulces.

BOCA: Redondo y suave, con una vivacidad y estructura equilibrada. Muy largo y elegante en el postgusto.

MARIDAJE: Ahumados, foie y cocina oriental.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8°C - 10°C.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

El viñedo esta plantado en espaldera con un sistema de cordón simple y riego por goteo con un vigor medio debido a la limitación del suelo. Los suelos son suaves laderas de textura franca con alto contenido en limos, presencia de sales y abundantes yesos.

VENDIMIA Y ELABORACIÓN

La vendimia se realiza de manera nocturna para preservar la frescura de las uvas. La vinificación se lleva a cabo de manera reductiva por gravedad. Se realiza una maceración de 6 horas seguido de un desfangado estático. La fermentación se desarrolla en depósitos de cemento a una temperatura controlada entre 14°Cy 16°C, asegurando la preservación de los aromas frescos.

PACKAGING Y LOGÍSTICA



Botella: Reno

EAN Botella: 8437015144085

- Peso botella: 1,140 kg.
- Tipo de corcho: Neutrocork

EAN Caja (6 botellas): 18437015144082

- Dimensiones caja: 24 x 33 x 16 cm.
- Peso caja: 7 kg.
- Cajas x pallet: 125 cajas (25 x 5)
- Botellas x pallet: 750 botellas
- Pallet Europeo: 80 x 120 x 186 cm.
- Peso pallet: 910 kg.

ANÁLISIS

Graduación: 13% • **Acidez g/l:** 4,67 • **Azúcar residual g/l:** 1,65
Densidad relativa: 0,9930 • **PH:** 3,72

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