



RECONOCIMIENTOS AÑADA ANTERIOR



SOMMOS COLECCIÓN GEWÜRZTRAMINER 2025

D.O.P. SOMONTANO

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



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 está 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 desfogado estático. La fermentación se desarrolla en depósitos de cemento a una temperatura controlada entre 14°C y 16°C, asegurando la preservación de los aromas frescos.



VÍDEO CATA



PACKAGING Y LOGÍSTICA



Botella: Flute Sommeliere

EAN Botella: 8437015144085

- Peso botella: 1,510 kg.

- Tipo de corcho: Natural 1º

EAN Caja (6 botellas): 18437015144082

- Dimensiones caja: 24 x 36 x 16 cm.

- Peso caja: 8,5 kg.

- Cajas x pallet: 100 cajas (25 x 4)

- Botellas x pallet: 600 botellas

- Pallet Europeo: 80 x 120 x 165 cm.

- Peso pallet: 850 kg.

ANÁLISIS

Graduación: 13% • Acidez g/l: 5,25 • Azúcar residual g/l: 1,36
Densidad relativa: 0,9930 • PH: 3,61

CONTIENE SULFITOS PRODUCTO DE ESPAÑA

① 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

