



GLÁRIMA ROSADO 2025

D.O.P. SOMONTANO

"Un vino alegre, divertido,
para disfrutar los pequeños
placeres diarios."



VARIEDADES

Syrah y Cabernet Sauvignon.



NOTA DE CATA

COLOR: Rosa intenso con reflejos violáceos.

NARIZ: Jugosas notas de fruta roja como fresa, frambuesa, sandía y notas de yogurt.

BOCA: Intenso y equilibrado, lleno de matices frutales con un final fresco y sedoso.

MARIDAJE: Pescados, mariscos, pastas, postres y pizzas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10°C - 11°C.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Uvas procedentes de la Finca Torresalas. Con un sistema de conducción en espaldera a una altura de 1,8 m. y se podan dejando un único brazo, conocido como "cordón Royat unilateral". La densidad de plantación es de 4.115 cepas/ha.



VENDIMIA Y ELABORACIÓN

Vendimia nocturna durante la segunda semana de agosto. Maceración en frío durante 4-6 horas, hasta conseguir el color deseado. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas y a una temperatura controlada entre 14 y 16°C. Ambas variedades se fermentan por separado en depósitos de cemento.

PACKAGING Y LOGÍSTICA



Botella: Óptima Recta Canela

EAN Botella: 8437015144054

- Peso botella: 1,115 kg.

- Tipo de corcho: Advantec / Winch

EAN Caja (6 botellas): 18437015144051

- Dimensiones caja: 22,6 x 15,2 x 20,8 cm.

- Peso caja: 6,9 kg.

- Cajas x pallet: 125 cajas

- Botellas x pallet: 750 botellas

- Pallet Europeo: 80 x 120 x 156 cm.

- Peso pallet: 882 kg.

ANÁLISIS

Graduación: 13% · Acidez g/l: 5,47 · Azúcar residual g/l: 0,73

Densidad relativa: 0,9900 · PH: 3,55

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

