



GLÁRIMA TINTO 2025

D.O.P. SOMONTANO

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



VARIEDADES

Merlot y Tempranillo.



NOTA DE CATA

COLOR: Rojo guinda con matices violáceos de aspecto muy limpio.

NARIZ: Matices frutos rojos y notas florales que aportan complejidad e intensidad.

BOCA: Ataque suave, amplio y estructurado, con taninos suaves y postgusto floral

MARIDAJE: Carne roja, pescados azules y quesos semicurados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C - 18°C.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Uva cultivada en los viñedos que rodean a la bodega, conducido en espaldera alta formada en cordón royat unilateral. Densidad de plantación de 4.115 cepas/Ha. Suelos de vigor medio alto cuya producción se regula con el uso de cubiertas vegetales naturales.



VENDIMIA Y ELABORACIÓN

Vendimia nocturna. La Tempranillo se vendimia en la última semana de agosto y la Merlot durante la primera semana de septiembre. Maceración pre-fermentativa de 72 horas. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas a una temperatura controlada entre 24–26 °C. Cada variedad de uva se fermenta por separado en depósitos de acero inoxidable.

PACKAGING Y LOGÍSTICA



Botella: Óptima Recta Canela

EAN Botella: 8437015144030

- Peso botella: 1,150 kg.

- Tipo de corcho: Advantec / Winch

EAN Caja (6 botellas): 18437015144037

- Dimensiones caja: 23,5 x 31 x 16 cm.

- Peso caja: 7,1 kg.

- Cajas x pallet: 125 cajas

- Botellas x pallet: 750 botellas

- Pallet Europeo: 80 x 120 x 168 cm.

- Peso pallet: 887,5 kg.

ANÁLISIS

Graduación: 13% · Acidez g/l: 4,89 · Azúcar residual g/l: 1,66
Densidad relativa: 0,9920 · PH: 3,83

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

