



RECONOCIMIENTOS AÑADA ANTERIOR



LAMÍN 2021

"Viñas viejas, arcillas, pizarras...
Garnacha autóctona."



VARIEDAD

Garnacha.



NOTA DE CATA

COLOR: Rojo cereza intenso con matices rubí.

NARIZ: Aromas que combinan frutas rojas y negras, con notas minerales y un toque de madera perfectamente integrado.

BOCA: Vino muy equilibrado, con taninos suaves, sensaciones maduras y con un largo recorrido en boca.

MARIDAJE: Carnes rojas como solomillo y chuletón, guisos potentes, postres con chocolate

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C - 18°C.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Suelos de pizarra y arcillas rojas, situadas a una altitud media de 900 metros sobre el nivel del mar. Con viñas de más de 60 años, estas ofrecen una producción de menos de 1 kg por cepa, capturando la esencia única de nuestra Garnacha.



VENDIMIA Y ELABORACIÓN

La vendimia se realiza manualmente en bins de 400 kilos y todas las uvas pasan por mesas de selección.

Utilizando métodos tradicionales, la fermentación se lleva a cabo a 28°C con control de temperatura y una maceración de dos semanas, seguida de un suave prensado. El 85% del vino envejece durante 36 meses en barricas de roble francés, mientras que el 15% restante pasa el mismo periodo en tinajas de arcilla.



PACKAGING Y LOGÍSTICA



Botella: Bordelesa Júpiter

EAN Botella: 08437015144535

- Peso botella: 1,630 kg.

- Tipo de corcho: Natural Super

EAN Caja (6 botellas): 8437015144535

- Dimensiones caja: 37 x 37 x 20 cm.

- Peso caja: 10,1 kg.

- Cajas x pallet: 48 cajas

- Botellas x pallet: 288 botellas

- Pallet Europeo: 80 x 120 x 162 cm.

- Peso pallet: 509 kg.

ANÁLISIS

Graduación: 15% · Acidez g/l: 5,62 · Azúcar residual g/l: 0,37

Densidad relativa: 0,9910 · PH: 3,42

CONTIENE SULFITOS PRODUCTO DE ESPAÑA

① NUTRICIONAL / INGREDIENTES

E (100 ml) = 389 KJ / 94 Kcal



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

