



RECONOCIMIENTOS AÑADA ANTERIOR



SOMMOS COLECCIÓN MERLOT 2021

D.O.P. SOMONTANO

"Un Merlot moderno,
cosmopolita y elegante."



VARIEDAD

Merlot.



NOTA DE CATA

COLOR: Rojo rubí con ligero matiz teja.

NARIZ: Frutos rojos y negros maduros, con notas florales y con sutiles aromas especiados.

BOCA: Estructurado, equilibrado, persistente y de gran vivacidad.

MARIDAJE: Ternasco, chuletón, carnes a la brasa y quesos cremosos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Parcelas situadas en la Finca Montesa, a 550 metros de altitud y con orientación norte, lo que permite una maduración suave del Merlot, evitando la sobreexposición solar y la deshidratación de la uva. Los suelos, de carácter arcilloso, presentan una buena capacidad de retención de humedad. El viñedo se conduce en sistema de Cordon Libero, favoreciendo un equilibrio vegetativo y protegiendo los racimos de una exposición excesiva al sol.



VENDIMIA Y ELABORACIÓN

Cada parcela se vendimia y se vinifica por separado. La fermentación se realiza a 28°C con levaduras autóctonas, seguida de una maceración post-fermentativa de tres semanas.

El vino se cría durante 12 meses en una selección de barricas de roble francés.



VÍDEO CATA

PACKAGING Y LOGÍSTICA



Botella: Bordelesa Júpiter

EAN Botella: 8437015144092

- Peso botella: 1,490 kg.
- Tipo de corcho: Natural 1º

EAN Caja (6 botellas): 18437015144099

- Dimensiones caja: 31,5 x 25,5 x 17 cm.
- Peso caja: 9,20 kg.
- Cajas x pallet: 76 cajas (19 x 4)
- Botellas x pallet: 456 botellas
- Pallet Europeo: 80 x 120 x 168 cm.
- Peso pallet: 724 kg.

ANÁLISIS

Graduación: 15% · Acidez g/l: 5,44 · Azúcar residual g/l: 0,69
Densidad relativa: 0,9930 · PH: 3,72

CONTIENE SULFITOS PRODUCTO DE ESPAÑA

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

