



RECONOCIMIENTOS AÑADA ANTERIOR



SOMMOS COLECCIÓN PINOT NOIR 2025

D.O.P. SOMONTANO

"Un vino delicado, ligero y profundamente seductor."



VARIEDAD

Pinot Noir.



NOTA DE CATA

COLOR: Capa media de preciosos tonos cardenalicos.

NARIZ: Sensaciones muy frutales con recuerdos a una macedonia de fresas, moras y violetas, con un toque mentolado muy refrescante.

BOCA: Recorre y llena todo el paladar de sensaciones ligeras, tanino joven y de acidez muy equilibrada.

MARIDAJE: Platos con setas, pescados en salsa, steak tartar y carpaccio.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12°C - 14°C.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

De la parcela más pequeña de Torresalas, nace nuestro primer Pinot Noir. Casi 1 hectárea plantada con orientación norte-sur ubicada en la zona más sombreada y fría del viñedo. Suelo poco profundo por la presencia de la roca madre, presencia de margas y arcillas grises. Las raíces se desarrollan en plano horizontal. Cubierta vegetal y riego por goteo.



VENDIMIA Y ELABORACIÓN

Vendimia nocturna. Vinificación en depósitos abiertos, con suaves remontados tipo "Pigeage". La fermentación se lleva a cabo por levaduras salvajes. Fermentación maloláctica en depósito de cemento y crianza de 6 meses en barricas francesas de un año.



VÍDEO CATA



[SELECCIÓN LIMITADA A 5.473 BOTELLAS]

PACKAGING Y LOGÍSTICA



Botella: Borgoña Authentique

EAN Botella: 8437020875127

- Peso botella: 1,346 kg.

- Tipo de corcho: Natural 1°

EAN Caja (6 botellas): 184370120875124

- Dimensiones caja: 26,6 x 30,9 x 18 cm.

- Peso caja: 8,6 kg.

- Cajas x pallet: 95 cajas (19 x 5)

- Botellas x pallet: 570 botellas

- Pallet Europeo: 80 x 120 x 160 cm.

- Peso pallet: 817 kg.

ANÁLISIS

Graduación: 12% · Acidez g/l: 3,87 · Azúcar residual g/l: 0,68

Densidad relativa: 0,9910 · PH: 3,98

CONTIENE SULFITOS PRODUCTO DE ESPAÑA

NUTRICIONAL / INGREDIENTES

E (100 ml) = 314 KJ / 75 Kcal



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

