



RECONOCIMIENTOS AÑADA ANTERIOR



SOMMOS COLECCIÓN SAUVIGNON BLANC 2025

D.O.P. SOMONTANO

"Un vino fresco, moderno,
con el estilo del Nuevo Mundo."



VARIEDAD

Sauvignon Blanc.



NOTA DE CATA

COLOR: Amarillo pálido con matices verdosos.

NARIZ: Presenta intensos aromas cítricos, como pomelo y lima. Se complementan con ligeros matices tropicales muy discretos.

BOCA: Destaca por una acidez vibrante, de gran tensión y recorrido, ofreciendo un perfil largo, preciso y expresivo.

MARIDAJE: Ceviches, pescados a la brasa y verduras a la plancha.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6°C - 8°C.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Este vino proviene de la Finca de Güel, situada a 1.000 metros sobre el nivel del mar. Los suelos son pedregosos, con buen drenaje, profundos y de pendiente elevada. Presentan una textura franca, con cierta acumulación de arcilla fluvial de gran calidad y un contenido moderado de materia orgánica.



VENDIMIA Y ELABORACIÓN

Rendimientos por debajo de 5.000 kg/ha. Vendimia mecanizada nocturna, aprovechando las horas más frías de la noche. Se lleva a cabo una vinificación reductiva y una fermentación a 14-16°C en depósitos de cemento, tratando de potenciar así el lado más tiológico y mineral de este viñedo. Por el mismo motivo, no se realiza la conversión maloláctica.



VÍDEO CATA



PACKAGING Y LOGÍSTICA



Botella: Borg 75 Terra Asia

EAN Botella: 8437020875097

- Peso botella: 1,340 kg.
- Tipo de corcho: Natural 1º

EAN Caja (6 botellas): 18437020875094

- Dimensiones caja: 27 x 30 x 18 cm.
- Peso caja: 8,04 kg.
- Cajas x pallet: 95 cajas (19 x 5)
- Botellas x pallet: 570 botellas
- Pallet Europeo: 80 x 120 x 160 cm.
- Peso pallet: 764 kg.

ANÁLISIS

Graduación: 12% · Acidez g/l: 7,36 · Azúcar residual g/l: 1,32
Densidad relativa: 0,9930 · PH: 3,09

CONTIENE SULFITOS PRODUCTO DE ESPAÑA

① 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

