

RECONOCIMIENTOS AÑADA ANTERIOR



SOMMOS CHARDONNAY 2025

D.O.P. SOMONTANO

"Vino exuberante y complejo, que muestra las virtudes de la Chardonnay cultivada en el Somontano."



VARIEDAD

Chardonnay.



NOTA DE CATA

COLOR: Amarillo pálido con reflejos verdosos.

NARIZ: Expresiva, con frutas tropicales como la piña, acompañadas de notas cítricas.

BOCA: Fresco, untuoso, sabroso y agradable.

MARIDAJE: Arroces, pescados y mariscos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8°C - 10°C.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Uva cultivada en el viñedo de Torresalas, alrededor de la bodega, con una orientación norte que favorece una maduración lenta para obtener así una Chardonnay de perfil fresco. Viñedo conducido en espaldera alta, con riego controlado por goteo sobre suelos de vigor medio con producción regulada con el uso de cubiertas vegetales naturales.



VENDIMIA Y ELABORACIÓN

Vendimia mecanizada nocturna durante la tercera semana de agosto, aprovechando las horas más frescas de la noche. Vinificación por gravedad. Fermentación alcohólica en depósitos de cemento a 16°C.

PACKAGING Y LOGÍSTICA



Botella: Borgoña 750 ml.

EAN Botella: 8437015144078

- Peso botella: 1,155 kg.

- Tipo de corcho: Microaglomerado

EAN Caja (6 botellas): 18437015144075

- Dimensiones caja: 25,5 x 31 x 17 cm.

- Peso caja: 7,2 kg.

- Cajas x pallet: 105 cajas (21 x 5)

- Botellas x pallet: 630 botellas

- Pallet Europeo: 80 x 120 x 165 cm.

- Peso pallet: 756 kg.

ANÁLISIS

Graduación: 13,5% • Acidez g/l: 4,99 • Azúcar residual g/l: 1,44
Densidad relativa: 0,9930 • PH: 3,63

CONTIENE SULFITOS PRODUCTO DE ESPAÑA

① NUTRICIONAL / INGREDIENTES

E (100 ml) = 354 KJ / 85 Kcal



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

