



RECONOCIMIENTOS AÑADA ANTERIOR



SOMMOS CRIANZA 2023

D.O.P. SOMONTANO

"Un vino de estilo moderno,
intenso y persistente."



VARIEDADES

Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot.



NOTA DE CATA

COLOR: Rojo intenso con matices violáceos.

NARIZ: Aromas prominentes de ciruela y guinda negra, complementado con sutiles notas especiadas de clavo y pimienta negra, que aportan complejidad y profundidad.

BOCA: Taninos bien integrados que se suavizan gracias a su tiempo en barrica, proporcionando una textura redonda y un final elegante.

MARIDAJE: Asados, quesos, ibéricos, foie.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C - 18°C.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

El viñedo se encuentra en la Finca Montesa. Se cultiva en secano sobre suelos franco-arenosos, que presentan un bajo contenido en materia orgánica, favoreciendo la concentración de sabores en las uvas. La producción media es de 4.500 kg/ha, asegurando una calidad superior.



VENDIMIA Y ELABORACIÓN

Vendimia entre la segunda y tercera semana de septiembre. Las parcelas se vendimian y vinifican por separado.

Toda la uva pasa por mesa de selección y el encubado se realiza por gravedad.

El vino envejece en barricas de roble francés durante 6 meses, tiempo durante el cual desarrolla matices adicionales y gana en estructura. Finalmente, se realiza el ensamblaje.

PACKAGING Y LOGÍSTICA



Botella: Cónica Negra

EAN Botella: 8437015144368

- Peso botella: 1,115 kg.
- Tipo de corcho: Neutrocork / Spi
- EAN Caja (6 botellas):** 18437015144365
- 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 155 cm.
- Peso pallet: 778 kg.

ANÁLISIS

Graduación: 14% · Acidez g/l: 5,14 · Azúcar residual g/l: 0,97
Densidad relativa: 0,9900 · PH: 3,72

CONTIENE SULFITOS · PRODUCTO DE ESPAÑA

① NUTRICIONAL / INGREDIENTES

E (100 ml) = 364 KJ / 88Kcal



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

