



RECONOCIMIENTOS AÑADA ANTERIOR



SOMMOS PREMIUM 2021

D.O.P. SOMONTANO

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



VARIEDADES

Cabernet Sauvignon, Syrah y Tempranillo.



NOTA DE CATA

COLOR: Rojo cereza intenso, limpio y brillante.

NARIZ: Potente, con aromas de frutas en confitura, ensambladas en un fondo mineral y torrefacto.

BOCA: Estructurado, graso, con taninos dulces y aterciopelados. Largo y persistente, de gran equilibrio, complejidad y elegancia.

MARIDAJE: Carne roja, chuletón y chocolate negro.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C - 18°C.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Uva seleccionada de los viñedos de la Finca Montesa. Viñedo conducido en espaldera de 1,80 m de altura, con sistema de conducción en cordón unilateral Royat sobre alambre espiralado. Densidad de plantación de 4.115 cepas/ha.



VENDIMIA Y ELABORACIÓN

Vendimia nocturna entre la segunda y tercera semana de septiembre. Maceración pre-fermentativa en frío durante tres días. Fermentación de cada variedad por separado con levaduras autóctonas. Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés. Crianza sobre lías finas durante 24 meses en una selección de barricas nuevas de roble francés.



VÍDEO CATA



PACKAGING Y LOGÍSTICA



Botella: Bordeleise Constance

EAN Botella: 8437015144108

- Peso botella: 1,620 kg.

- Tipo de corcho: Natural Super

EAN Caja (6 botellas): 18437015144105

- Dimensiones caja: 27,3 x 18,6 x 33,4 cm.

- Peso caja: 10,1 kg.

- Cajas x pallet: 76 cajas (19 x 4)

- Botellas x pallet: 456 botellas

- Pallet Europeo: 80 x 120 x 136 cm.

- Peso pallet: 790 kg.

ANÁLISIS

Graduación: 15% · Acidez g/l: 5,96 · Azúcar residual g/l: 0,38
Densidad relativa: 0,9910 · PH: 3,65

CONTIENE SULFITOS PRODUCTO DE ESPAÑA



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

