



RECONOCIMIENTOS AÑADA ANTERIOR



SOMMOS RESERVA 2022

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 con ribetes violáceos.

NARIZ: Destaca la ciruela y guinda negra y notas especiadas como clavo y pimienta negra.

BOCA: Estructurado y con unos taninos suaves y redondos gracias a su paso por barrica.

MARIDAJE: Asados, caza, chuletón y quesos curados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C - 18°C.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Viñedo ubicado en la Finca Montesa, con un sistema de conducción en Cordón Libero a 1,30 m de altura. Cultivado en secano sobre suelos franco-arenosos de bajo contenido en materia orgánica. Producción media de 4,500 kg/ha.



VENDIMIA Y ELABORACIÓN

Vendimia entre la segunda y tercera semana de septiembre. Cada parcela de vendimia y se vinifica por separado. Toda la uva pasa por una cinta de selección y el encubado se realiza por gravedad.

Crianza en barricas de roble francés de 1 y 2 años durante 12 meses. Tras este tiempo se realiza el ensamblaje final.

PACKAGING Y LOGÍSTICA



Botella: Cónica Negra

EAN Botella: 8437015144375

- Peso botella: 1,115 kg.

- Tipo de corcho: Microaglomerado

EAN Caja (6 botellas): 18437015144372

- 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: 5,55 · Azúcar residual g/l: 0,37

Densidad relativa: 0,9920 · PH: 3,76

CONTIENE SULFITOS · PRODUCTO DE ESPAÑA

① NUTRICIONAL / INGREDIENTES

E (100 ml) = 364 KJ / 88 Kcal



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

