



RECONOCIMIENTOS AÑADA ANTERIOR



SOMMOS ROSÉ 2025

D.O.P. SOMONTANO

“Una nueva manera de conocer el Somontano:
la diversidad de paisajes, microclimas y variedades
se ven reflejados en este vino.”



VARIEDADES

Syrah y Garnacha.



NOTA DE CATA

COLOR: Rosa pálido con irisaciones azuladas.

NARIZ: Notas de fruta roja fresca como fresas ácidas, sandía y flores blancas.

BOCA: Destaca su acidez y tensión en boca. Vivo y refrescante.

MARIDAJE: Pasta, sashimis y carpaccios.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6°C - 8°C.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Una selección de parcelas de Syrah de la Finca Torresalas, alrededor de la bodega, y Garnacha de la zona más fresca de Salas Altas, al pie de la Sierra de Guara. Viñedos conducidos en espaldera alta con producción regulada con el uso de cubiertas vegetales naturales.



VENDIMIA Y ELABORACIÓN

Vendimia mecanizada nocturna, aprovechando las horas más frescas de la noche, durante la segunda quincena de agosto, momento en el que estas variedades están comenzando a acumular color y la acidez se mantiene alta. Vinificación por gravedad. Suave prensado obteniendo así un fino color rosa pálido. Fermentación alcohólica en depósitos de cemento a una temperatura de 14°C.

PACKAGING Y LOGÍSTICA



Botella: Borgoña 750 ml.

EAN Botella: 8437020875042

- Peso botella: 1,155 kg.

- Tipo de corcho: Microaglomerado

EAN Caja (6 botellas): 18437020875049

- 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% • Acidez g/l: 5,87 • Azúcar residual g/l: 1,48
Densidad relativa: 0,9920 • PH: 3,44

CONTIENE SULFITOS PRODUCTO DE ESPAÑA

① NUTRICIONAL / INGREDIENTES

E (100 ml) = 341 KJ / 83 Kcal



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

