



RECONOCIMIENTOS AÑADA ANTERIOR



SOMMOS COLECCIÓN SYRAH 2021

D.O.P. SOMONTANO

"Un vino con personalidad única,
muy versátil, complejo y elegante."



VARIEDAD

Syrah.



NOTA DE CATA

COLOR: Violeta de capa intensa con ribete púrpura.

NARIZ: Aromas de fruta roja madura y frutos del bosque complementado con notas florales y especias como laurel y pimienta rosa.

BOCA: Jugoso, sabroso, con un tanino elegante, acidez equilibrada y largo recorrido.

MARIDAJE: Pato, cordero, guisos sabrosos y platos de caza.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14°C - 16°C.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Viñedo conducido en Cordon Libre, lo que favorece un sombreado del fruto y una vegetación similar a la del clásico vaso español. Esta altura hace que el agua y los nutrientes lleguen con mayor dificultad al fruto, generando bayas de pequeño tamaño, pero con gran concentración de aromas y taninos. El viñedo está cultivado sobre suelos profundos, minerales y de fertilidad media.



VENDIMIA Y ELABORACIÓN

Vendimia nocturna. Toda la vinificación se realiza por gravedad utilizando encubados y remontajes con OVI. Fermentación con levaduras salvajes. Criado durante 12 meses en una selección de barricas de roble francés.



VÍDEO CATA



[SELECCIÓN LIMITADA A 5.991 BOTELLAS]

PACKAGING Y LOGÍSTICA



Botella: Borgoña Celeste

EAN Botella: 08437015144924

- Peso botella: 1,410 kg.
- Tipo de corcho: Natural 1º

EAN Caja (6 botellas): 18437015144921

- Dimensiones caja: 27,2 x 30,4 x 18,2 cm.
- Peso caja: 8,7 kg.
- Cajas x pallet: 76 cajas (19 x 4)
- Botellas x pallet: 456 botellas
- Pallet Europeo: 80 x 120 x 124 cm.
- Peso pallet: 688 kg.

ANÁLISIS

Graduación: 13,5% • Acidez g/l: 6,40 • Azúcar residual g/l: 0,48
Densidad relativa: 0,9900 • PH: 3,43

CONTIENE SULFITOS PRODUCTO DE ESPAÑA

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

