



RECONOCIMIENTOS AÑADA ANTERIOR



SOMMOS COLECCIÓN TEMPRANILLO 2020

D.O.P. SOMONTANO

"Un vino clásico representativo de España elaborado con ese toque de modernidad y distinción de Bodega SOMMOS."



VARIEDAD

Tempranillo.



NOTA DE CATA

COLOR: Rojo rubí muy intenso.

NARIZ: Aromas de fruta fresca que recuerdan a la frambuesa, junto con notas lácteas acompañadas de un sutil tostado final.

BOCA: Perfil frutal con buena estructura, taninos redondos y persistentes.

MARIDAJE: Carnes rojas y de caza, asados y quesos curados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

El viñedo está construido en espaldera con orientación este-oeste, ubicado en la parte más alta de la finca, a unos 400 metros sobre el nivel del mar. Esta orientación es esencial para evitar una exposición excesiva al sol en los racimos, manteniéndolos sombreados durante los meses de verano cuando el sol está en su punto más alto, lo que ayuda a conservar la frescura de las uvas. Los suelos son de laderas pronunciadas, pobres, permeables, con textura franco-arenosa, muy pedregosos y poco fértiles.



VENDIMIA Y ELABORACIÓN

La vendimia se realiza de manera mecanizada y nocturna para preservar la frescura de las uvas.

La vinificación se realiza por gravedad, y el vino se cría en barricas nuevas de roble francés durante 12 meses.



VÍDEO CATA

PACKAGING Y LOGÍSTICA



Botella: Bordelesa Júpiter

EAN Botella: 8437015144900

- Peso botella: 1,630 kg.

- Tipo de corcho: Natural 1º

EAN Caja (6 botellas): 18437015144907

- Dimensiones caja: 32 x 25,5 x 17,5 cm.

- Peso caja: 10,5 kg.

- Cajas x pallet: 70 cajas (10 x 7)

- Botellas x pallet: 420 botellas

- Pallet Europeo: 80 x 120 x 168 cm.

- Peso pallet: 735 kg.

ANÁLISIS

Graduación: 15% • Acidez g/l: 4,87 • Azúcar residual g/l: 1,82
Densidad relativa: 0,9910 • PH: 3,78

CONTIENE SULFITOS PRODUCTO DE ESPAÑA

① NUTRICIONAL / INGREDIENTES

E (100 ml) = 389 KJ / 94 Kcal



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

