

RECONOCIMIENTOS AÑADA ANTERIOR



TIASO 2022

D.O. CALATAYUD

“La mineralidad de la pizarra expresada a través de la Garnacha.”



VARIEDAD

Garnacha.



NOTA DE CATA

COLOR: Rojo cereza brillante con ribetes violetas.

NARIZ: Aromas de frutas rojas, carácter floral y una distintiva sensación ferrosa aportada por la pizarra. Una personalidad muy marcada por el suelo.

BOCA: Muy vertical y con gran tensión, acidez afilada y taninos ligeros, poco estructurados que recuerda mucho a sensaciones minerales.

MARIDAJE: Guisos, steak tartar, pescados untuosos o carnes rojas a la brasa.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14°C - 16°C.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Este vino proviene de parcelas ubicadas en la zona de Murero. Los suelos están compuestos principalmente de pizarra y esquistos, con pendiente pronunciada (15-20%) y muy poca materia orgánica.



VENDIMIA Y ELABORACIÓN

La vendimia manual se realiza los días 29 y 30 de septiembre.

En bodega la uva se despallila sin estrujar, utilizando una mesa de selección óptima. Cada parcela se vinifica por separado en pequeños depósitos de acero, fermentado con levaduras salvajes durante 12 a 14 días. Seguido de una crianza durante 14 meses en tinajas de arcilla de 700 litros.

PACKAGING Y LOGÍSTICA



Botella: Borgoña Authentique

EAN Botella: 08437020875172

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

EAN Caja (6 botellas): 18437020875179

- Dimensiones caja: 27 x 30 x 18 cm.
- Peso caja: 8,6 kg.
- Cajas x pallet: 95 cajas (19 x 5)
- Botellas x pallet: 570 botellas
- Pallet Europeo: 80 x 120 x 165 cm.
- Peso pallet: 817 kg.

ANÁLISIS

Graduación: 15% • Acidez g/l: 5,19 • Azúcar residual g/l: 1,18
Densidad relativa: 0,9930 • PH: 3,48

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

