glarima
DE SOMMOS

JOVEN ROSADO

D.O. SOMONTANO

VARIEDADES: Syrah 50%, Cabernet Sauvignon 50%.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO
Uva procedente de los viñedos mas jóvenes de nuestra propiedad. Se trata de viñedos conducidos en espaldera alta formada en cordón royat unilateral. Riego controlado por goteo, con una densidad de plantación de 4.115 cepas/Ha y una producción de 8.500 kg/Ha.

VENDIMIA
Segunda semana de agosto. Vendimia mecanizada nocturna.

ELABORACIÓN
Maceración en frio de la uva durante 4-6 horas, hasta conseguir el color de mosto deseado. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas y temperatura controlada entre 14 y 16ºC. Ambas variedades se fermentan por separado en depósitos de cemento.

NOTA DE CATA

GLÁRIMA es un vino alegre, divertido, para disfrutar los pequeños placeres diarios.

COLOR
Rosa intenso con reflejos violáceos.

NARIZ
Jugosas notas de fruta roja como la fresa, la frambuesa, la sandía, acompañado de notas de yogurt.

BOCA
Intenso y equilibrado, lleno de matices frutales con un final fresco y sedoso.

TEMPERATURA DEL SERVICIO: 12º a 14ºC.

Graduación: 13,5% Vol.

SOMMOS
D.O. SOMONTANO

BODEGA SOMMOS
Ctra. Nacional 240 • Km 155 • 22300 • Barbastro • HUESCA • T.: +34 974 269 900

www.bodegasommos.com • info@bodegasommos.com