# SOMMOS

## PREMIUM

### D.O. SOMONTANO

**VARIEDADES:** Tempranillo, Merlot y Syrah.

### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Uva seleccionada de los viñedos de Montesa. Sistema de conducción espaldera de 1.80 mts de altura. Sistema de poda en cordón unilateral royat conducido sobre alambre espiralado. Densidad de plantación 4115 cepas/Ha.

### VENDIMIA

Vendimia mecanizada nocturna entre la segunda y tercera semana de septiembre. Toda la uva pasa por mesa de selección.

### ELABORACIÓN

Maceración en frío durante 3 días. Fermentación tradicional de cada variedad por separado en tinas de roble fránces con control de t°.
La fermentación maloláctica se lleva a cabo en barricas nuevas de roble francés.

### CRIANZA

Criado sobre sus propias lías, en una selección particular de barricas nuevas de roble francés, de grano extrafino, durante 14 meses.

## NOTA DE CATA

### COLOR

Rojo cereza intenso, limpio y brillante.

### NARIZ

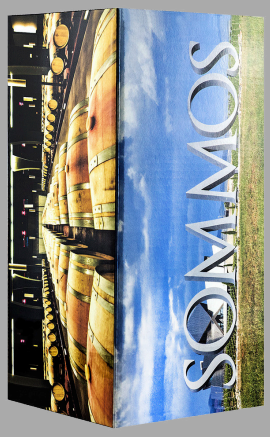
Potente, con aromas de frutas en confitura, ensambladas en un fondo mineral y torrefacto.

### BOCA

Potente, estructurado, graso y de gran equilibrio, con taninos dulces. Aparecen tonos frutales y tostados que le confieren una gran complejidad y elegencia en boca muy persistente.

**TEMPERATURA DEL SERVICIO:** 18° a 20°C

**GRADUACIÓN:** 14,5% 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