



SOMMOS

Colección Merlot

- **SELECCIÓN:** D.O SOMONTANO
- **GRADUACIÓN:** 14 % vol.
- **VARIETADES:** Merlot 100%
- **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 4115cepas /ha. Producción de 0.5 kG/cepa.
- **VENDIMIA:** 2ª semana de Septiembre. Vendimia nocturna 12.00 a 8:00 am. Uva procesada sobre mesas de selección.
- **ELABORACIÓN:** Maceración en frío durante 48h. Fermentación tradicional en tinas de roble francés con control de temperatura, fermentando a una temperatura inferior de 28°C. Maceración con sus hollejos a lo largo de 15 días, posterior a la fermentación alcohólica. La fermentación maloláctica, se lleva a cabo en barricas nuevas de roble francés. Una vez finalizada esta, se procede a una cuidada selección de las mejores barricas y posterior ensamblaje.
- **CRIANZA:** Criado sobre sus lías en una selección particular de barricas nuevas de roble francés durante doce meses.



NOTA DE CATA

COLOR

Rojo cereza intenso con tonos rubí, limpio y brillante.

AROMA

Aromas de buena intensidad y calidad donde aparecen frutas rojas bien maduras, cacao, con notas minerales, y especiadas.

BOCA

Sabroso, estructurado y perfectamente equilibrado. Destacan los tonos frutales y especiados que le confieren una gran complejidad en boca, muy persistente.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 18°-20° C.

PRESENTACIÓN: Bordelesa cónica negra.

BODEGA SOMMOS

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

www.bodegasommos.com • info@bodegasommos.com

