



- **SELECCIÓN:** D.O SOMONTANO
- **GRADUACIÓN:** 14 % vol.
- **VARIETADES:** Tempranillo, merlot, 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 4115cepas /ha. Producción inferior a 0.5 kG/cepa.
- **VENDIMIA:** A partir de la 2ª semana de Septiembre. Uva procesada sobre mesas de selección.
- **ELABORACIÓN:** Maceración en frío durante 3 días. Fermentación tradicional de cada variedad por separado 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. 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 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.

AROMA

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 elegancia en boca, muy persistente.

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

PRESENTACIÓN: Bordelesa.

BODEGA SOMMOS

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

www.bodegasommos.com • info@bodegasommos.com

