

# glárima

DE SOMMOS



JOVEN BLANCO SELECCIÓN D.O. SOMONTANO



## VARIEDADES

Gewürztraminer 80%, Chardonnay 20%.

## CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Uva procedente de los viñedos de Finca Torresalas.

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. Producción de 1.5 kG/cepa.

## VENDIMIA

2ª semana de Agosto. Vendimia nocturna de 12:00 a 8:00h .

## ELABORACIÓN

Prensado en fresco muy suave y posterior desfangado.

Obtenida la turbidez deseada se conduce la fermentación de cada variedad por separado por método tradicional con control de temperatura a 14°C, en depósitos de acero inoxidable.

Tras la fermentación alcohólica se procede a realizar el “coupage” de las dos variedades.

## CRIANZA

Criado sobre sus lías con “battonage” diario, durante 3 meses.

## NOTA DE CATA

### COLOR

Amarillo pálido con reflejos verdosos.

### AROMA

Intensidad media, aroma frutal, limpio, marcado carácter de las variedades que lo componen, matices de frutas exóticas y notas florales, de gran complejidad.

### BOCA

Suave en el encuentro, de vivacidad y estructura equilibradas, largo, y elegante en el postgusto.

**GRADUACIÓN:** 13 % vol.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 12°-14°C.

**PRESENTACIÓN:** Botella bordelesa Reserva.



BODEGA SOMMOS

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

[www.bodegasommos.com](http://www.bodegasommos.com) • [info@bodegasommos.com](mailto:info@bodegasommos.com)

