

glárima

DE SOMMOS



JOVEN ROSADO SELECCIÓN D.O. SOMONTANO



VARIEDADES

Syrah y Cabernet.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Uva seleccionada de los viñedos de Torresalás.

Sistema de conducción espaldera de 1.80 mts de altura, sistema de poda en cordón royat unidireccional, conducido sobre alambre espiralado.

Densidad de plantación 4115 cepas/ha. Producción de 1 Kg./cepa.

VENDIMIA

A partir de la 2ª semana de Septiembre.

Vendimia nocturna de 12:00 a 8:00h.

ELABORACIÓN

Se lleva a cabo una maceración en frío a lo largo de 18 horas, una vez obtenidos los objetivos deseados, se procede al sangrado.

Elaboración por método tradicional fermentando en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura a 16°C.

NOTA DE CATA

COLOR

Rosa fresa muy brillante con tonos violáceos y azulados de juventud.

Limpio y brillante.

AROMA

Intenso fresco con recuerdos a caramelo de frutas rojas (fresa-frambuesa) y notas florales.

BOCA

En boca es amplio, sabroso y fresco, muy bien equilibrado.

Pleno de matices en su paso, con un final amplio y fresco que no cansa.

GRADUACIÓN: 13,5% vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10° - 12° C.

PRESENTACIÓN: Botella bordelesa Reserva.



BODEGA SOMMOS

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

www.bodegasommos.com • info@bodegasommos.com

