



SOMMOS

Colección Gewürztraminer

- **SELECCIÓN:** D.O SOMONTANO
- **GRADUACIÓN:** 13,5 % vol.
- **VARIEDADES:** Gewürztraminer 100%
- **CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO:** Uva procedente de los viñedos de Finca Torresalás. 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 1.6 Kg. /cepa.
- **VENDIMIA:** 3ª Semana de Agosto. Vendimia nocturna 12:00 a 8:00 AM. Uva procesada sobre mesas de selección.
- **ELABORACIÓN:** Maceración pelicular en frío durante unas horas. Tras un ligero prensado se obtiene el mosto, al cual se le realiza un desfangado estático, obtenida la turbidez deseada se conduce la fermentación a 14°C, con control de temperatura en depósitos de acero inoxidable.
- **CRIANZA:** Criado sobre sus lías con “batonnage” diario, en una selección de barricas nuevas de roble francés durante cuatro meses.

NOTA DE CATA

COLOR

Brillante, amarillo pajizo con reflejos acerados y verdosos, de aspecto cristalino.

AROMA

Muy intenso, con un amplio abanico aromático dominando el carácter floral, sobre matices de hierbas aromáticas, cítricos, limpio potente y marcado carácter varietal, acompañado con notas almizcladas y de especia dulce aportadas por las barricas, bien ensambladas con matices de frutas maduras y exóticas. De gran equilibrio y complejidad.

BOCA

Lleno perfumado y suave en su discurrir, graso, de vivacidad y estructura equilibradas, muy largo y elegante en el postgusto.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10° - 12°C.

PRESENTACIÓN: Botella Renana.



BODEGA SOMMOS

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

www.bodegasommos.com • info@bodegasommos.com

