

glarima

DE SOMMOS



JOVEN TINTO D.O. SOMONTANO

VARIETADES: Merlot 51%, Tempranillo 49%.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Uva cultivada en los viñedos que rodean a la bodega, conducido en espaldera alta formada en cordón royat unilateral. Riego controlado por goteo, con una densidad de plantación de 4.115 cepas/Ha y una producción de 8.000 kg/Ha. Suelos de vigor medio alto cuya producción se regula con el uso de cubiertas vegetales naturales.

VENDIMIA

El tempranillo se vendimió la última semana de agosto y el merlot la primera semana de septiembre. Vendimia mecanizada nocturna.

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa de 72 horas. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas y temperatura controlada entre 24 y 26°C. Las parcelas se fermentan por separado en depósitos de acero inoxidable.

CRIANZA

Criado sobre sus lías con "battonage" durante 3 meses.

NOTA DE CATA

GLÁRIMA es un vino alegre, divertido, para disfrutar los pequeños placeres diarios.

COLOR

Violeta muy intenso, con ribete azulado.

NARIZ

Gran intensidad aromática, vino de gran frescura, lleno de matices frutales como la mora y la fresa, con ligeras notas florales y lácteas que nos recuerdan a cheese cake de frutos rojos.

BOCA

Es un vino muy jugoso, vibrante, con la fuerza e intensidad de un vino joven, pero a la vez de tanino redondo y fácil de beber, gracias a la crianza sobre lías.

TEMPERATURA DEL SERVICIO: 16° a 18°C.

Graduación: 13,5% Vol.



BODEGA SOMMOS

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

www.bodegasommos.com • info@bodegasommos.com

