

SOMMOS

CRianza



D.O. SOMONTANO

EDICIÓN LIMITADA: 30.000 botellas numeradas.

GRADUACIÓN: 14,5% Vol.

VARIEDADES: Cabernet Sauvignon 52%, Syrah 27% y Merlot 21%.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Viñedo ubicado en la Finca de Montesa, conducido en Cordón Libero de 1,30 m de altura. Cultivado en secano sobre suelos franco-arenosos de bajo contenido en materia orgánica.

Producción media de 4.500 kg/ha.

VENDIMIA

Vendimia mecanizada nocturna entre la segunda y tercera semana de septiembre. Las parcelas se vendimian y vinifican por separado. Toda la uva pasa por mesa de selección y el encubado se realiza por gravedad.

ELABORACIÓN

Fermentación realizada a temperatura entre 26° y 28°, seguido de una maceración entorno a 15 días para el Cabernet y el Merlot y 5 días para el Syrah. Fermentación maloláctica desarrollada en depósitos de cemento.

CRianza

En barricas de roble francés durante un periodo de 9 meses.

Tras éste tiempo se realiza el “ensamblaje” final.

NOTA DE CATA

SOMMOS CRianza, un vino de estilo moderno, intenso y persistente.

COLOR

Rojo rubí con ribetes granates profundos.

NARIZ

Destaca la fruta madura como ciruela y guinda negra, característica del Merlot y notas especiadas típicas del Syrah como clavo y pimienta negra.

BOCA

Se acentúa la potencia y estructura del Cabernet Sauvignon, con taninos dulces y redondos, que se ven suavizados por la guarda en barrica.

TEMPERATURA DEL SERVICIO: 16° a 18°C.

BODEGA SOMMOS

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

www.bodegasommos.com • info@bodegasommos.com

