

SOMMOS

RESERVA



D.O. SOMONTANO

EDICIÓN LIMITADA: 30.000 botellas numeradas.

VARIETADES: Merlot 35%, Cabernet Sauvignon 34% y Syrah 31%.

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 de 1 y 2 años durante un periodo de 12 meses. Tras éste tiempo se realiza el "ensamblaje" final.

NOTA DE CATA

SOMMOS RESERVA, es nuestra manera más clásica y elegante de interpretar el Somontano, pero siempre de la visión innovadora de Sommos.

COLOR

Rojo cereza intenso con un bonito degradado hacia tonos más rubís en el borde de la copa.

NARIZ

Aromas complejos que nos recuerdan a frutos deshidratados, hojarasca y toques de bodega con notas de canela, caja de puros...

BOCA

Es un vino con un ataque suave muy suave, de tanino fino y redondo que llena el paladar de sensaciones muy agradables que se alargan en el tiempo.

TEMPERATURA DEL SERVICIO: 16° a 18°C.

GRADUACIÓN: 14,5 % Vol.

BODEGA SOMMOS

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



www.bodegasommos.com • info@bodegasommos.com

