

# SOMMOS

## COLECCIÓN GEWÜRZTRAMINER



### D.O. SOMONTANO

**VARIEDADES:** Gewürztraminer 100%.

### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Vino procedente de parcelas seleccionadas de nuestro viñedo de Barbastro. Se usan las fincas con orientación NE-SO, de esta manera conseguimos racimos menos soleados y con una maduración mas lenta. Suelos con cierto contenido en yeso que aportan frescura al vino.

### VENDIMIA

Vendimia mecanizada nocturna entre la segunda y tercera semana de agosto. Todas 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 en depósitos de cemento a temperatura controlada de 16°. Un pequeño porcentaje de la mezcla fermenta en barricas francesas de segundo uso.

### CRIANZA

Criado durante 4 meses en una selección de barricas francesas nuevas de tostado bajo.

## NOTA DE CATA

**SOMMOS COLECCIÓN GEWÜRZTRAMINER.** Estamos ante un Gewürztraminer fresco y mineral donde mostramos nuestro personal estilo de tan particular variedad.

### COLOR

Amarillo limón con un brillante ribete verdoso.

### NARIZ

Elegantes aromas a flores blancas como el jazmin o recuerdos a naranjos en flor dentro de un mar de notas cítricas y frutales.

### BOCA

Se trata de un vino que presenta un ataque inicial muy glicérico y redondo que se transforma hacia un vino largo, de vibrante acidez y con sutiles notas de salinidad que hacen referencia a nuestro peculiar terroir.

**TEMPERATURA DEL SERVICIO:** 12° a 14°C.

**GRADUACIÓN:** 13,5% Vol.

**BODEGA SOMMOS**

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

