

SOMMOS

ROBLE
D.O.SOMONTANO



VARIEDADES: Chardonnay.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Uva cultivada en el viñedo de Torresalás con una orientación N+45°, que favorece una maduración lenta para obtener así un Chardonnay de perfil más fresco. Conducido en espaldera alta. Riego controlado por goteo, con una densidad de plantación de 4.115 cepas/Ha. Suelos de vigor medio alto cuya producción se regula con el uso de cubiertas vegetales naturales.

VENDIMIA

Se vendimia la tercera semana de agosto. Cosecha mecanizada nocturna.

ELABORACIÓN

Vinificación por gravedad. Fermentación alcohólica en depósitos de cemento a 16°C. Cuando la fermentación está terminando se trasiega el vino a barricas de roble francés.

CRIANZA

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

NOTA DE CATA

Es un vino elegante y delicado que muestra las virtudes del Chardonnay cultivado en el Somontano.

COLOR: Amarillo pálido con reflejos verdosos.

NARIZ: Expresiva, con frutas tropicales como la piña, acompañadas de recuerdos a frutos secos.

BOCA: Redondo, glicérico, llena el paladar de sabores frutales con un ligero fondo de barrica.

MARIDAJE: Pescados blancos, mariscos, quesos frescos y carnes blancas.

Tª SERVICIO: 10 - 12°C.



PACKAGING Y LOGÍSTICA:

Botella: Cónica oak

EAN Botella: 8437015144078

- Peso botella: 1,310 kg
- Tipo de corcho: Advantec / Winch

EAN Caja (6 botellas): 18437015144075

- Dimensiones caja: 25,5 x 17 x 31 cm
- Peso caja: 8,1 kg
- Cajas x Pallet: 105 cajas (21 x 5)
- Botellas x Pallet: 630 botellas
- Pallet Europeo: 80 x 120 x 168 cm

ANÁLISIS:

Graduación: 13 %

Acidez g/l: 5,98

Azúcar residual g/l: 1,50

Densidad relativa: 0,9930

PH: 3,36

