

glarima

DE SOMMOS
D.O.SOMONTANO



VARIETADES: Syrah y Cabernet Sauvignon.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Uva procedente de los viñedos más jóvenes de nuestra propiedad. Se trata de viñedos conducidos 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 8.500 kg/Ha.

VENDIMIA

Segunda semana de agosto. Vendimia mecanizada nocturna.

ELABORACIÓN

Maceración en frío de la uva durante 4-6 horas, hasta conseguir el color de mosto deseado. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas y temperatura controlada entre 14 y 16°C. Ambas variedades se fermentan por separado en depósitos de cemento.

NOTA DE CATA

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

COLOR: Rosa intenso con reflejos violáceos.

NARIZ: Jugosas notas de fruta roja como fresa, frambuesa, sandía y notas de yogurt.

BOCA: Intenso y equilibrado, lleno de matices frutales con un final fresco y sedoso.

MARIDAJE: Pescados, mariscos, pastas, postres y pizzas.

Tª SERVICIO: 10°C - 11°C.



PACKAGING Y LOGÍSTICA:

Botella: Óptima recta canela

EAN Botella: 8437015144054

- Peso botella: 1.150 kg
- Tipo de corcho: Advantec / Winch

EAN Caja (6 botellas): 18437015144051

- Dimensiones caja: 23,5 x 16 x 31 cm
- Peso caja: 7,1 kg
- Cajas x Pallet: 125 cajas
- Botellas x Pallet: 750 botellas
- Pallet Europeo: 80 x 120 x 168 cm

ANÁLISIS:

Graduación: 13,5 %

Acidez g/l: 5,56

Azúcar residual g/l: 0,40

Densidad relativa: 0,9900

SO² Libre mg/l: 17

SO² Total mg/l: 69

PH: 3,61

