



glarima

DE SOMMOS

D.O. SOMONTANO



VARIETADES: Merlot y Tempranillo.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Uva cultivada en los viñedos que rodean a la bodega, conducido 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 8.000 kg/Ha. Suelos de vigor medio alto cuya producción se regula con el uso de cubiertas vegetales naturales.

VENDIMIA

El tempranillo se vendimia la última semana de agosto y el merlot la primera semana de septiembre. Vendimia mecanizada nocturna.

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa de 72 horas. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas y temperatura controlada entre 24 y 26°C. Las parcelas se fermentan por separado en depósitos de acero inoxidable.

CRIANZA

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

NOTA DE CATA

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

COLOR: Rojo guinda con matices violáceos de aspecto muy limpio.

NARIZ: Aroma limpio y potente. Matices frutales y florales que aportan complejidad, intensidad y calidad al vino.

BOCA: Ataque suave, amplio y estructurado, rico en matices, con amplio postgusto floral.

MARIDAJE: Carne roja, pescados azules y quesos semicurados.

Tª SERVICIO: 16°C - 18°C.



PACKAGING Y LOGÍSTICA:

Botella: Óptima recta canela

EAN Botella: 8437015144030

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

EAN Caja (6 botellas): 18437015144037

- Dimensiones caja: 23,5x 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: 5,32

Azúcar residual g/l: 0,75

Densidad relativa: 0,9920

SO² Libre mg/l: 24

SO² Total mg/l: 69

PH: 3,66