

# SOMMOS

## COLECCIÓN

### CABERNET SAUVIGNON



#### D.O.SOMONTANO

VARIETADES: Cabernet Sauvignon.

#### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Estamos ante una de las parcelas más grandes de SOMMOS. Esta superficie la hemos repartido en otras parcelas más pequeñas para separar las distintas orientaciones que posee.

La plantación es un Cordon Libero, lo cual nos ayuda a proteger la fruta a la exposición solar y de esta manera poder prolongar el periodo de maduración de la uva.

#### SUELO

Suelos pobres, calizos, minerales y de bajo contenido en materia orgánica.

#### VINIFICACIÓN

La vinificación se realiza por gravedad y la crianza se desarrolla en barricas nuevas de roble francés durante 12 meses.

## NOTA DE CATA

Un vino con gran estructura y un potencial de guarda excepcional.

COLOR: Rojo rubí intenso de gran profundidad.

NARIZ: Fruta roja madura, con matices de regaliz y otras especias.

BOCA: Redonda y frutosa con tanino maduro y extremadamente suave. Largo y persistente.

MARIDAJE: Foie, cordero y pato.

Tª SERVICIO: 16°C.



#### PACKAGING Y LOGÍSTICA:

Botella: Bordelesa Jupiter

EAN Botella: 8437015144917

- Peso botella: 1.630 kg
- Tipo de corcho: Natural 1º

EAN Caja (6 botellas): 18437015144914

- Dimensiones caja: 32 x 25,5 x 17,5 cm
- Peso caja: 10,5 kg
- Cajas x Pallet: 70 cajas
- Botellas x Pallet: 420 botellas
- Pallet Europeo: 80 x 120 x 168 cm

#### ANÁLISIS:

Graduación: 15 %

Acidez g/l: 6,09

Azúcar residual g/l: 0,73

Densidad relativa: 0,9920

SO<sup>2</sup> Libre mg/l: 26

SO<sup>2</sup> Total mg/l: 92

PH: 3,49

