

# SOMMOS

## COLECCIÓN CHARDONNAY



### D.O.SOMONTANO

**VARIEDADES:** Chardonnay.

#### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Viñedo plantado en espaldera, cordón simple. Riego por goteo. Se trabaja con una canopia de 1,5 m. y con cubierta vegetal para ofrecer mayor competencia hídrica a la planta y así obtener racimos pequeños con bayas sueltas y de gran concentración. La orientación es NE-SO evitando así la exposición del Sol en sus horas de mayor intensidad.

#### SUELO

Suave ladera de suelos franco-arcillosos con contenido medio en limos y mayor contenido en materia orgánica. Presencia de sales y abundantes yesos.

#### VINIFICACIÓN

Vendimia manual con el sol de la mañana. La uva se lleva directamente a la prensa neumática vertical. El mosto se trasiega por gravedad a barricas nuevas donde realiza la fermentación alcohólica, para más tarde realizar la fermentación maloláctica durante dos meses.

Criado durante 12 meses en una selección de barricas de roble francés de tostado medio.

## NOTA DE CATA

Un vino con una exquisita complejidad. La que realza sus notas varietales y que complementa con la elaboración y crianza en madera.

**COLOR:** Amarillo oro con ligeros ribetes verdosos.

**NARIZ:** Frutas tropicales amarillas con suaves tostados de avellana y vainilla.

**BOCA:** Suave, equilibrada, con acidez larga y persistente. Complejo y elegante.

**MARIDAJE:** Pescados blancos, mariscos, ahumados y arroces.

**Tª SERVICIO:** 10°C - 12°C.



#### PACKAGING Y LOGÍSTICA:

Botella: Borgoña Celeste

EAN Botella: 8437015144894

- Peso botella: 1.520 kg.
- Tipo de corcho: Natural 1º

EAN Caja (6 botellas): 18437015144891

- Dimensiones caja: 31 x 26 x 19 cm.
- Peso caja: 9,8 kg.
- Cajas x Pallet: 70 cajas.
- Botellas x Pallet: 420 botellas.
- Pallet Europeo: 80 x 120 x 160 cm.

#### ANÁLISIS:

Graduación: 13%

Acidez g/l: 4,99

Azúcar residual g/l: 1,60

Densidad relativa: 0,9940

SO<sup>2</sup> Libre mg/l: 14

SO<sup>2</sup> Total mg/l: 123

PH: 3,63

