

SOMMOS

COLECCIÓN SYRAH



D.O.SOMONTANO

VARIEDADES: Syrah.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Viñedo conducido en Cordone Libero de tal manera que tenemos la planta conducida en un alambre de formación (1,4 - 1,6m), sobre el cual la vegetación se dispone de manera libre, favoreciendo un sombreado del fruto y una vegetación muy similar a la que conseguimos en el clásico vaso español.

La altura de esta formación provoca que el agua y los nutrientes lleguen con mayor dificultad al fruto, generando así bayas de pequeño tamaño, pero con gran concentración de aromas y taninos.

SUELO

Cultivado sobre suelos profundos, minerales y de fertilidad media.

VINIFICACIÓN

Vendimia mecanizada nocturna en Septiembre. Toda la vinificación se realiza por gravedad (encubado y remontajes con OVI).

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

NOTA DE CATA

Un vino con personalidad única, muy versátil, complejo y elegante.

COLOR: Rojo con matices púrpuras de gran profundidad.

NARIZ: Frutas rojas maduras y frutas del bosque. Con notas florales y algunas especias como laurel y pimienta rosa.

BOCA: Afrutada, con una acidez equilibrada y de largo recorrido.

MARIDAJE: Carnes rojas y de caza, comidas especiadas y quesos azules.

Tª SERVICIO: 14°C - 16°C.



PACKAGING Y LOGÍSTICA:

Botella: Borgoña Celeste

EAN Botella: 8437015144924

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

EAN Caja (6 botellas): 18437015144921

- 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: 14,5%

Acidez g/l: 6,49

Azúcar residual g/l: 0,39

Densidad relativa: 0,9900

SO² Libre mg/l: 19

SO² Total mg/l: 93

PH: 3,39

