

SOMMOS

COLECCIÓN PINOT NOIR



D.O.SOMONTANO

VARIEDADES: Pinot Noir.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Es la parcela más pequeña de Torresalás, casi 1 Ha plantada con una orientación N-S ubicada en la zona más fría del viñedo. Cubierta vegetal y riego por goteo.

SUELO

Suelo poco profundo por la presencia de la roca madre, presencia de margas y arcillas grises. Las raíces se desarrollan en el plano horizontal.

VINIFICACIÓN

Vinificación en depósitos abiertos, suaves remontados tipo Pigeage. La fermentación se lleva a cabo por levaduras autóctonas.

CRIANZA

Fermentación maloláctica en depósito de cemento y crianza de 9 meses en barricas francesas de un año.

NOTA DE CATA

Un vino delicado, ligero y profundamente seductor.

COLOR: Capa media de preciosos tonos cardenalicios.

NARIZ: Sensaciones muy frutales con recuerdos a una macedonia de fresas, moras, violetas, con un toque mentolado muy refrescante.

BOCA: Recorre y llena todo el paladar de sensaciones ligeras, tanino joven y de acidez muy equilibrada.

MARIDAJE: Carnes blancas, comida italiana y aperitivos de quesos y embutidos.

Tª SERVICIO: 12°C - 14°C.



PACKAGING Y LOGÍSTICA:

Botella: Borgoña Authentique

EAN Botella: 8437020875127

- Peso botella: 1,410 kg
- Tipo de corcho: Natural 1º

EAN Caja (6 botellas): 18437020875124

- Dimensiones caja: 27 x 18 x 30 cm
- Peso caja: 8,6 kg
- Cajas x Pallet: 95 cajas (19 x 5)
- Botellas x Pallet: 570 botellas
- Pallet Europeo: 80 x 120 x 168 cm

ANÁLISIS:

Graduación: 13%

Acidez g/l: 4,60

Azúcar residual g/l: 1,30

Densidad relativa: 0,9910

PH: 3,62

