



RECONOCIMIENTOS AÑADA ANTERIOR



VARIETALES TINTO 2023

D.O.P. SOMONTANO

"Frescura y vitalidad en un vino con carácter mediterráneo."



VARIEDADES

Syrah, Garnacha y Tempranillo.



NOTA DE CATA

COLOR: Rojo rubí con matices violáceos destacado por su brillantez.

NARIZ: Aromas intensos de frutas rojas y negras, combinados con notas florales y un fondo balsámico con matices tostados que aportan complejidad.

BOCA: Taninos suaves y bien integrados. Un vino con una frescura que lo hace muy agradable al paladar y una redondez que invita a repetir, haciéndolo ideal para toda ocasión.

MARIDAJE: Ibéricos, pastas con salsa y carnes a la parrilla.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14°C - 16°C.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Cada variedad procede de un viñedo diferente: la Syrah se cultiva en la Finca Montesa; la Garnacha, en las alturas de la Finca de Güel; y la Tempranillo proviene de la Finca Torresalas, que rodea la bodega.



VENDIMIA Y ELABORACIÓN

Vendimia nocturna mecanizada realizada entre la segunda y tercera semana de septiembre. Las parcelas se vendimian y se vinifican por separado para mantener la identidad de cada variedad.

Se lleva a cabo una maceración prefermentativa en frío durante 72 horas, seguida de una fermentación a temperatura controlada entre 24°C y 26°C. Cada variedad envejece por separado durante 8 meses sobre lías: la Syrah en barricas de roble francés, la Garnacha en depósitos de cemento y la Tempranillo en tinas de roble francés. Tras este tiempo de maduración se realiza el ensamblaje final y el vino se somete a una crianza mínima de 4 meses más en botella.

PACKAGING Y LOGÍSTICA



Botella: Cónica negra

EAN Botella: 8437015144023

- Peso botella: 1,310 kg.

- Tipo de corcho: Neutrocork / Spi

EAN Caja (6 botellas): 18437015144020

- Dimensiones caja: 25,5 x 31 x 17 cm.

- Peso caja: 8,1 kg.

- Cajas x pallet: 105 cajas

- Botellas x pallet: 630 botellas

- Pallet Europeo: 80 x 120 x 159 cm.

- Peso pallet: 850,5 kg.

ANÁLISIS

Graduación: 14% • Acidez g/l: 5,31 • Azúcar residual g/l: 2,00

Densidad relativa: 0,9900 • PH: 3,64

CONTIENE SULFITOS PRODUCTO DE ESPAÑA

① NUTRICIONAL / INGREDIENTES

E (100 ml) = 364 KJ / 88 Kcal



Ctra. Nacional 240 • Km. 155 • 22300 • Barbastro • HUESCA • T.: +34 974 269 900
www.bodegasommos.com • info@bodegasommos.com

