SOMMOS

COLECCIÓN
GARNACHA BLANCA



D.O.P. SOMONTANO

VARIEDAD: Garnacha blanca.

CARACTERISTICAS DEL VIÑEDO:
Viñedo plantado en el año 2011 ubicado en la ladera sur del Morrón de Güel, a una altitud de 850 metros y con una pendiente media del 15%. Estas características permiten una lenta maduración de la uva y alcanzar todo su potencial las primeras semanas de octubre.

SUELO:
Suelos profundos y pedregosos, con abundante material de conglomerados pardo-rojizos y arcillas fosilíferas.

VINIFICACIÓN:
Vendimia mecanizada nocturna y fermentación a temperaturas de 16-18ºC en depósitos de cemento. Crianza de 8 meses sobre lías en barricas de roble francés de segundo año.

NOTA DE CATA

Originalidad y personalidad desde las alturas de Somontano.

COLOR: Amarillo pálido con ribetes transparentes.

NARIZ: Notas minerales iniciales que dan paso a aromas de fruta blanca, para terminar con un fondo tostado y de bollería.

BOCA: Presenta un agradable equilibrio entre la estructura, el amargor de la crianza sobre lías y una acidez afilada que lo hacen largo y fresco.

MARIDAJE: Arroces caldosos, pescados azules y quesos cremosos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10ºC.



PACKAGING Y LOGÍSTICA:

Botella: Borgoña.

EAN botella: 8437020875141.
- Peso botella: 1,410 kg.
- Tipo de corcho: Natural 1ª.

EAN caja (6 botellas): 18437020875148.
- 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 160 cm.

ANÁLISIS:

Graduación: 13%
Acidez g/l: 0,14
Azúcar residual g/l: 0,54
Densidad relativa: 0,9930
PH: 3,14

SOMMOS
D.O. SOMONTANO

CIF. B-22396550 · Tel. 974 26 99 00 · Ctra. N-240 · Km 155 · 22300 BARBASTRO (HUESCA) · www.bodegasommos.com · info@bodegasommos.com