



RECONOCIMIENTOS AÑADA ANTERIOR



SOMMOS COLECCIÓN SAUVIGNON BLANC 2024

D.O.P. SOMONTANO

"Un vino fresco, moderno,
con el estilo del Nuevo Mundo."



VARIEDAD

Sauvignon Blanc.



NOTA DE CATA

COLOR: Amarillo pálido con matices verdosos. Muy brillante.

NARIZ: Frutas tropicales como mango o guayaba, notas herbales, hoja de tomate, con una ligera reducción final que sugiere toques minerales.

BOCA: Entrada potente que da paso a un vino glicérico, de gran volumen donde descata su tensión y marcada acidez.

MARIDAJE: Ceviches, pescados a la brasa y verduras a la plancha.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10°C - 12°C.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Viñedo plantado en espaldera, cordón royat a un brazo, con un marco de plantación de 3 metros. Se realiza un trabajo exhaustivo de poda en verde en el mes de mayo.



SUELO Y ELABORACIÓN

Suelos pedregosos bien drenados profundos de pendiente elevada. Textura franca con cierta acumulación de arcilla fluvial. Altitud 1.000 metros sobre el nivel del mar.

Rendimientos por debajo de 5.000 kg./Ha. Vendimia mecanizada nocturna aprovechando las horas más frías de la noche. Vinificación reductiva y una fermentación a 14-16°C en depósito de cemento



VÍDEO CATA



PACKAGING Y LOGÍSTICA



Botella: Borgoña Celeste

EAN Botella: 8437020875097

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

EAN Caja (6 botellas): 18437020875094

- Dimensiones caja: 27 x 30 x 18 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.
- Peso pallet: 817 kg.

ANÁLISIS

Graduación: 13,5% • Acidez g/l: 5,37 • Azúcar residual g/l: 0,71
Densidad relativa: 0,9930 • PH: 3,15

CONTIENE SULFITOS PRODUCTO DE ESPAÑA



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

