## Bodegas Sommos - Glarima De Sommos (2015)



#### IDENTIDAD

Bodega Bodegas Sommos

Nombre Glarima De Sommos

Año **2015** 

Uvas Chardonnay (40 %)

Gewürztraminer (40 %)

Pinot Noir (20 %)

Ubicación España > Aragón > Somontano

Categoría Vino Blanco

Alcohol 13.5 %

Precio **6,75 €** 





No co

egro

CONSUMO

Apertura

# ANÁLISIS ENOLÓGICO TODDE JÓN

Alcohol 13.50 %

## ELABORACIÓN



#### Elaboración:

Maceración prefermentativa en frío de 3 horas, con cada una de las variedades. Tras la cual, se procede al sangrado del mosto tras un ligero prensado. Se realiza un desfangado estático, una vez obtenida la turbidez deseada se conduce la fermentación por método tradicional de las 3 variedades por separado a 14°C, con control de temperatura, en depósitos de acero inoxidable. Tras la fermentación alcohólica se procede a realizar el coupage de las variedades antes de su crianza.

#### Crianza:

Criado sobre sus lías con battonage diario, en barricas nuevas de roble francés de grano extrafino durante cuatro meses.





# Bodegas Sommos - Glarima De Sommos (2015)

Viticultura Viñedo:

Uva procedente de los viñedos de Finca Torresalas y Montesa. Sistema de conducción espaldera de 1.80 mts de altura, sistema de poda en cordón unilateral royat, conducido sobre alambre espiralado. Densidad de plantación 4115cepas /ha. Producción de 1.5 kG/cepa.

Vendimia:

3ª semana de Agosto. Vendimia nocturna de 12:00 a 8:00h procesada sobre mesas de selección.

### CATAS (1)

1 de junio de 2016 ica Callo

Catador Curso De Cata

89.0

Color: Amarillo pálido pajizo con irisaciones plateadas.

Aroma: Intenso, aroma frutal, limpio, potente carácter de sus variedades, bien ensambladas, con toques de frutas de origen tropical, petalos de rosas, bien integradas, sobre matices de especias dulces aportadas por las barricas, de gran complejidad.

Boca: Suave en el encuentro, graso, con acidez y estructura equilibradas, largo y elegante, con un postgusto, donde reaparecen sus aromas varietales.

Olfato

Amarillo pajizo con irisaciones grisáceas. Muy brillante y buena lagrima Predominio de aromas frutales de hueso, pétalos de rosas bien

integradas sobre matices de especias dulces.

Entrada intensa con presencia de una acidez algo descompensada, largo y graso. Paso con presencia de aromas a melocotón y albaricoque algo verdes.

Postgusto algo amargo

## BOTELLAS SACADAS (1)

1/6/16	Precio de		1/6/16	Consumido	