



DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen Somontano

Tipo de vino: Tinto crianza 2021

Uvas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Moristel.

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 14% vol.

Acidez total: 6,23 g/l ácido tartárico

pH: 3,37

Azúcar residual: 0,62 g/l

Alérgenos: Contiene Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedos de 600m de altura en la zona alta de Somontano.

Número de Hectáreas: 10 Hectáreas

Edad media del viñedo: 20 - 45 años.

Rendimiento: 4.000 Kilos/Hectárea.

Tipo de suelo específico: Suelos francos con buena profundidad y calizos.

Poda: Viñedo en espaldera, poda en cordón a 3 pulgares por brazo y 3 yemas por pulgar.

VINIFICACIÓN

Elaborado con uvas seleccionadas por su concentración, sabor y expresión. Vendimiadas tardíamente para buscar su mejor madurez de color y de fruta.

Suave extracción, con maceraciones cortas, aproximadamente de una semana para obtener vinos con concentración, pero con suavidad y equilibrio en boca.

CRIANZA

Crianza de 12 meses en bodega de roble francés para desarrollar el vino, enriqueciéndole en matices y sabores, respetando la fruta.

Bodega de crianza: Bodega Carmelo Castanera

Tipo de bodega: 225 L de roble francés de alta calidad.

FORMATO

Caja de 6 bot de 75 cl

NOTA DE CATA

- 👁️ VISTA: Cubierto de color, con un precioso tono rojo oscuro vivo.
- 👃 NARIZ: Intenso, fresco, frutal, con buena madera, fruta de hueso en sazón, chocolate, especias, balsámicos. Suave, cremoso y jugoso.
- 👄 BOCA: Impactante. Estimulante y maduro.
- 👤 MARIDAJE: Guisos de carne, quesos curados, platos de cuchara.