

Las Bas Merlot



KRAJ	Hiszpania
MINIMALNA TEMPERATURA	15.00 st.C
REGION	Aragonia
APELACJA	Somontano DO
SZCZEP	Merlot
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Rubinowy kolor z ciemnym fioletowym odcieniem. Delikatne zrównoważone aromaty dojrzałych czerwonych owoców z nutą przypraw.

Smak:

W ustach pełne i miękkie, o dobrej strukturze i długim, owocowym wykończeniu.

Potrawy:

Sery twarde starzone, kofty jagnięce

Więcej informacji:

Dojrzewanie 3 miesiące w beczce z francuskiego dębu. Następnie 9 miesięcy w betonowych kadziach.

Bodegas Sommos



Winnicę **Sommos** wyróżnia piękna, futurystyczna budowla, której projekt stworzył słynny hiszpański architekt Jesús Marino Pascual. Wysoka na 50m, z czego 27 m znajduje się pod ziemią, o powierzchni 23000m kw. zapewnia optymalne warunki do produkcji, starzenia i przechowywania wina. Powierzchnia winnic obejmuje 355ha. Dominujące szczepy z białych to Chardonnay, Gewürztraminer, Garnacha Blanca; z czerwonych - Tempranillo, Merlot, Cabernet, Syrah. Na 150ha winnic wokół budynku znajduje się teren upraw eksperymentalnych obejmujących 23 odmiany białych i 50 odmian czerwonych szczepów. Wina z Bodegas Sommos są nowoczesne i eleganckie, dobrze zbudowane, łatwe do picia.