

Crianza



| | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| KRAJ | Hiszpania |
| MINIMALNA TEMPERATURA | 15.00 st.C |
| REGION | Aragonia |
| APELACJA | Somontano DO |
| SZCZEP | Merlot , Syrah , Cabernet Sauvignon |
| RODZAJ | Wytrawne |
| KOLOR | Czerwone |
| POJEMNOŚĆ | 750 ml |

Aromat:

Intensywny czerwony rubin z fioletowymi refleksami. Złożone aromaty czerwonych dojrzałych owoców i drewna, delikatne nuty pikantnych przypraw.

Smak:

W ustach okrągłe, eleganckie, z dobrze zintegrowanymi taninami.

Potrawy:

Steki, karkówka pieczona

Więcej informacji:

Starzone w beczkach z francuskiego dębu przez 9 miesięcy.

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.