



SEÑORIO DE SOMALO, S.L.

Bodega: Ctra. De Baños, 62 – 26321 Bobadilla (La Rioja)
Oficinas: C/ Salamanca, 9 Bajo - 26006 Logroño (La Rioja)

Tfno./Fax.: 941 20 23 51

e-mail: info@bodegasomalo.com

web: www.bodegasomalo.com

BLANCO 2013 – BODEGAS SEÑORÍO DE SOMALO

Notas de cata: brillante, limpio y de color amarillo acerado, muy tenue. Vino muy aromático, donde destacan las frutas blancas y amarillas muy varietal y debajo alguna nota exótica de fruta tropical. Al probar el vino sorprende gratamente que se potencien los aromas, amplificando su variedad. Resulta fresco, sello inconfundible de la zona, pero envuelto de untuosidad y con un final afrutado muy duradero.

En nariz, es intenso, limpio y muy aromático. Predominan las sensaciones de fruta verde, retama y hierbas aromáticas. En boca, resulta un vino con nervio pero amable, de largo recorrido. Aparece en retrofación otra cara que la mostrada en nariz, pues aquí se aprecian notas frutales como la pera y la manzana que dejan un largo recuerdo y alargan mucho al vino.

Vinificación: maceración pre fermentativa en frío de los hollejos durante 5 horas. Se realiza un suave prensado con el que obtenemos la parte noble de los hollejos. Fermentación alcohólica controlada durante 20 días a temperatura no superior a 16,5°C. Se mantiene el vino con sus lías finas durante 20 días.

Categoría: joven.

Calificación de la añada: buena.

Variedades: 100% Viura.

Vendimia: manual. Primera quincena de octubre.

Elaboración: maceración en frío con los hollejos durante 10-12 horas aproximadamente. Separación del mosto por gravedad. Una vez desfangado se fermenta el mosto a 16°C durante 14 días aproximadamente.

Cata: color amarillo verdoso pálido. Aromas frutales, manzana y melocotón. En boca ácido, fresco y afrutado con final limpio y placentero.

Gastronomía: acompaña a platos de pescado blanco, mariscos y aves.

Temperatura de servicio: 8-10°C.