



## 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](mailto:info@bodegasomalo.com)  
web: [www.bodegasomalo.com](http://www.bodegasomalo.com)

### BLANCO FERMENTADO EN BARRICA 2009 – BODEGAS SEÑORÍO DE SOMALO

**Notas de cata:** Color amarillo con reflejos todavía verdosos.

En nariz se trata de un vino de intensidad alta, limpio, con abundantes matices de caramelo de café con leche, ligeramente especiado y azúcar tostado. En boca se muestra como un vino redondo, sin aristas con una acidez muy interesante pero integrada en la grasa del vino. Aparecen en retrofacción frutos secos como la avellana y la almendra fundiéndose en el fin de boca otra vez con los recuerdos a caramelo y café.

**Vinificación:** Maceración prefermentativa en frío de los hollejos durante 6 horas a 8 °C. 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 15°C. Una vez acabada la fermentación se pasa el vino a barrica nueva francesas con sus propias lías, por un tiempo de 12 meses. Por último se embotella y se madura en la botella durante un año antes de salir al mercado.

**Categoría:** joven.

**Calificación de la añada:** muy buena.

**Varietades:** 95% Viura, 5% Garnacha blanca y Malvasía.

**Vendimia:** manual. Primera quincena de octubre.

**Elaboración:** en barricas de roble americano, completándose después la elaboración con un reposo en barrica de 6 meses en los que se utiliza la técnica “battonage”.

**Crianza:** permanece durante 12 meses en barrica de roble americano y más de un año en nuestros botelleros, donde el vino madura y se armoniza.

**Cata:** aromas de frutos exóticos. En boca suave, fresco y afrutado.

**Gastronomía:** acompañará bien a los entrantes, embutidos y patés, así como a los mariscos y pescados azules y salseados.

**Temperatura de servicio:** 8°-10°C.