



# 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 RESERVA 2009 – BODEGAS SEÑORÍO DE SOMALO

**Notas de cata:** Vino de muy poco color, amarillo acerado con ribete alimonado.

Nariz compleja, madura, seria, con una evolución en nariz digna de mencionar, pues de las notas terciarias de su maduración en botella, se pasa al caramelo, café y torrefacto de las maderas y acaba en las frutas de pepita maduras pero vivas.

La boca es amplia y fresca, con nervio, lo que le da mucha longitud y le hace vislumbrar una vida muy larga.

**Vinificación:** maceración prefermentativa en frío de los hollejos durante 6 horas. Se realiza un suave prensado con el que obtenemos la parte noble de los hollejos. Inicio de la fermentación alcohólica en depósito a temperaturas muy bajas para pasar a mitad de fermentación a bodega de roble francés. Al acabar la fermentación se mantiene el vino con sus lías finas en las mismas bodegas por un periodo de 3 meses

**Categoría:** reserva

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

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

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

**Crianza:** permanece durante 12 meses en bodega 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:** 10-12°C.

### \*PREMIOS:

Medalla de plata - International Wine Guide 2014.

Guía Peñín de los Vinos de España 2014 – Puntuación: 87 puntos (Muy bueno)