



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

GRAN RESERVA 1998 – BODEGAS SEÑORÍO DE SOMALO

Notas de cata: se trata de un aroma maduro, con finas notas de reducción propias de su larga estancia en botella.

Se abre lentamente dando paso a multitud de matices como ahumados, tabaco, cuero nuevo... En boca resulta un vino fresco con nervio (que augura su larga vida), aterciopelado, amplio con un final largo que se desvanece lentamente.

Vinificación: fermentación alcohólica a temperatura controlada durante 12 días. Maceración posfermentativa con los hollejos quince días. Fermentación maloláctica a bajas temperaturas en depósitos de acero inoxidable. Crianza en barrica de roble americano nuevo por un periodo de 26 meses. Maduración en botella treinta y seis meses.

Categoría: gran reserva

Calificación de la añada: muy buena

Varietades: 85% Tempranillo, 15% Garnacha.

Vendimia: manual. Primera quincena de octubre.

Elaboración: fermentación tradicional a temperatura controlada de 30°C. La maceración se prolonga después de la fermentación como mínimo durante 21 días.

Crianza: el vino envejece durante más de 24 meses en barrica de roble americano completándose la crianza durante 36 meses en botellero en donde el vino se redondea y alcanza su madurez.

Cata: color rojo granate, con matices de cereza madura y tonos rubíes. Aromas de frutas, especiales, tostados y otros matices propios de la crianza.

Gastronomía: combina con carnes rojas, guisos, asados y quesos.

Temperatura de servicio: 16-18°C.