



# 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)

## GRAN RESERVA 2001 - 2003 – BODEGAS SEÑORÍO DE SOMALO

**Notas de cata:** vino rojo granate con ribete azafrañado, de capa media alta.

Aromas complejos y de cambiantes donde primero aparecen elegantes notas de bouquet para dar paso más tarde a tímidas notas de fruta escarchada y por último aparece la vainilla, el caramelo, el cuero nuevo y los ahumados.

El ataque en boca es amplio, sabroso y muy persistente con un retrogusto muy intenso a torrefactos, café...

**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 bodega de roble americano nuevo por un periodo de 30 meses. Maduración en botella treinta y seis meses.

**Categoría:** gran reserva

**Calificación de la añada:** excelente

**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 bodega 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.

### \*PREMIOS:

Medalla de plata - International Wine Guide 2014.

Guía Peñín de los Vinos de España 2014 – Puntuación: 90 puntos (excelente)

Zarcillo de plata 2013 en el concurso internacional del vino 2013.

Zarcillo de plata 2009 - Zarcillo de plata como reserva 2001.