



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

TINTO RESERVA 2003 NOVENTUS – BODEGAS SEÑORÍO DE SOMALO

Notas de cata: Elegante color rojo granate, bien cubierto.

Al oler el vino muestra un aroma complejo, limpio y muy intenso, sobresalen matices especiados, de sotobosque balsámicos, y poco a poco van apareciendo frutas del bosque acompotadas y fruta roja. En el paladar es un vino vivo, bien estructurado, muy elegante.

El postgusto es muy agradable y persistente que se despide dejando un recuerdo a caramelo y cacao inolvidable.

Variedades de uva: 90% Tempranillo y 10% Garnacha.

Vendimia: manual. Primera quincena de Octubre.

Elaboración: fermentación alcohólica a temperatura controlada durante 10 días. Maceración posfermentativa con los hollejos quince días. Fermentación maloláctica a bajas temperaturas en depósitos de acero inoxidable.

Crianza: diez años ha permanecido este vino en la bodega, 33 meses en barrica americana de roble nuevo y seminuevo y al menos 60 meses en botella en contra de las modas actuales, hasta que ha alcanzado la complejidad y personalidad deseadas y que le hace ser un vino inigualable.

Cata: elegante color rojo granate, bien cubierto. Al oler el vino muestra un aroma complejo, limpio y muy intenso, sobresalen matices especiados, de sotobosque balsámicos, y poco a poco van apareciendo frutas del bosque acompotadas y fruta roja. En el paladar es un vino vivo, bien estructurado, muy elegante. El postgusto es muy agradable y persistente que se despide dejando un recuerdo a caramelo y cacao inolvidable.

Gastronomía: carnes rojas, guisos y asados.

Temperatura de servicio: 16-18°C.