



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

RESERVA 2003 – 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 acompañadas y fruta roja. En el paladar es un vino vivo, bien estructurado, muy elegante.

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

Vinificación: Fermentación alcohólica a temperatura controlada de 28 °C máximo durante 10 días. Maceración pos fermentativa con los hollejos trece días. Fermentación maloláctica a bajas temperaturas en depósitos de acero inoxidable. Crianza en barrica de roble americano nuevo y seminuevo por un periodo de 26 meses. Maduración en botella 30 meses.

Categoría: Reserva

Calificación de la añada: Buena.

Varietades: 90% Tempranillo, 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: en barrica de roble americano nuevo y seminuevo por un periodo de 30 meses. Maduración en botella dieciocho meses.

Cata: vino rojo cereza de capa media alta. Aromas complejos de frutos del bosque, maduros, equilibrados con vainilla, caramelo y ahumados. El ataque en boca es amplio, sabroso y muy persistente con un retrogusto muy intenso a torrefactos, café...

Gastronomía: carnes rojas, guisos y asados.

Temperatura de servicio: 16-18°C.

***PREMIOS:**

Guía Peñín de los Vinos de España 2014 – Puntuación: 88 puntos (muy bueno)