



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

ROSE WINE 2013 – BODEGAS SEÑORÍO DE SOMALO

Notas de cata: vino brillante, ligero de color y tonalidad rosa frambuesa muy llamativa. Nariz de intensidad media, limpia, con predominio de fruta roja tipo cerezas y dulces de fresa y regaliz con curiosas notas de fruta amarillas como el melocotón. Redondo en boca, posee un equilibrio muy agradable y deja un postgusto largo y duradero, con más sabor incluso que en olfacción.

Vinificación: Se realiza una maceración de los hollejos durante 24 horas hasta que el mosto obtiene el color y aroma deseado. Se realiza un suave prensado de donde se obtiene el mosto limpio listo para fermentar. La fermentación se realiza a temperatura constante de 16°C.

Categoría: joven

Calificación de la añada: buena

Variedades de uva: 100% Garnacha.

Vendimia: manual. Primera quincena de octubre.

Elaboración: maceración en frío con los hollejos durante 10-12 horas aproximadamente. Separación del mosto por gravedad. Una vez desfangado se fermenta el mosto limpio a 16°C durante 14 días aproximadamente.

Cata: color rosa fresa con suaves tonos salmón y grosella. Aromas a frutas rojas. En boca ácido, fresco y afrutado con estructura y final limpio y placentero.

Gastronomía: acompaña a pescados grasos y carnes blancas.

Temperatura de servicio: 10-14°C.