



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 2013 – BODEGAS SEÑORÍO DE SOMALO

Notas de cata: color rojo violáceo de intensidad media. Aromas potentes de fruta del bosque, tanto roja como negra, lácteos y regaliz. Boca suave y delicada, aunque con fuerza y fresca, que aporta mucha fruta en el final de boca.

En nariz, se muestra como un vino con mucha personalidad pues además de mostrar la fruta distintiva de la variedad, frutos rojos como fresas moras y arándanos, muestra la personalidad de la zona con cerezas rojas, guindas y toques tropicales.

Al probar el vino, se comporta con delicadeza y elegancia, recorre el paladar acariciándolo e invitando a tomar otra copa. Presenta una persistencia media, en al que deja recuerdos a frutas del bosque maduras y sabrosas.

Vinificación: fermentación controlada a temperaturas de 24°C con suaves remontados diarios. Descubado con el vino en caliente para obtener el máximo potencial aromático. Fermentación malo láctica espontánea a temperatura de 18°C.

Categoría: joven

Calificación de la añada: buena

Variedades de uva: 87% Tempranillo, 8% Garnacha, Viura 5%.

Vendimia: manual. Primera quincena de octubre.

Elaboración: fermentación tradicional a temperatura controlada 25-28°C.

Cata: color rojo cereza, con tonos violetas propios de las variedades. Intensos aromas frutales típicos con fondo de moras y paladar fresco y equilibrado.

Gastronomía: permite todo tipo de platos, desde carnes rojas hasta embutidos, aves, quesos, asados, etc.

Temperatura de servicio: 14-16°C.