



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 CRIANZA 2010 – BODEGAS SEÑORÍO DE SOMALO

Notas de cata: Vino bien cubierto, de color rojo granate todavía joven.

Presenta un aroma limpio e intenso, que varía si se huele a copa parada donde se aprecian el caco, tofe y lácteos que aporta la bodega, a copa agitada donde se imponen los frutos rojos maduros de las uvas.

En boca resulta un vino maduro, redondo, con volumen e intensidad. La retrofación es intensa y aunque aparecen frutas confitadas, dominan las notas de la crianza en bodega.

Vinificación: Fermentación alcohólica a temperatura controlada durante 10 días. Maceración con los hollejos 5 días. Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Crianza en bodega de roble americano nuevo y seminuevo por un periodo de 18 meses. Maduración en botella más de doce meses.

Categoría: Crianza

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 durante 3 semanas.

Crianza: el vino envejece durante más de 12 meses en bodegas de roble americano y más de un año en botella donde el vino alcanza su madurez.

Cata: color rojo rubí teja. Aromas con matices aportados por la crianza en bodega conservando los frutales de la uva. Redondo y equilibrado.

Gastronomía: recomendado para acompañar a carnes rojas y guisos de aves.

Temperatura de servicio: 16-18°C.

*** PREMIOS:**

Medalla de bronce – International Wine Guide 2014.

Guía Peñín de los Vinos de España 2014 – Puntuación: 87 puntos (muy bueno)