

## Crianza



|                              |                                   |
|------------------------------|-----------------------------------|
| <b>KRAJ</b>                  | Hiszpania                         |
| <b>MINIMALNA TEMPERATURA</b> | 15.00 st.C                        |
| <b>REGION</b>                | Aragonia                          |
| <b>APELACJA</b>              | Somontano DO                      |
| <b>SZCZEP</b>                | Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah |
| <b>RODZAJ</b>                | Wytrawne                          |
| <b>KOLOR</b>                 | Czerwone                          |
| <b>POJEMNOŚĆ</b>             | 750 ml                            |

### Aromat:

Intensywny czerwony rubin z fioletowymi refleksami. Złożone aromaty czerwonych dojrzałych owoców i drewna, delikatne nuty pikantnych przypraw.

### Smak:

W ustach okrągłe, eleganckie, z dobrze zintegrowanymi taninami.

### Potrawy:

Karkówka pieczona, steki

### Więcej informacji:

Starzone w beczkach z francuskiego dębu przez 9 miesięcy.

# Bodegas Sommos



Winnicę **Sommos** wyróżnia piękna, futurystyczna budowla, której projekt stworzył słynny hiszpański architekt Jesús Marino Pascual. Wysoka na 50m, z czego 27 m znajduje się pod ziemią, o powierzchni 23000m kw. zapewnia optymalne warunki do produkcji, starzenia i przechowywania wina. Powierzchnia winnic obejmuje 355ha. Dominujące szczepy z białych to Chardonnay, Gewürztraminer, Garnacha Blanca; z czerwonych - Tempranillo, Merlot, Cabernet, Syrah. Na 150ha winnic wokół budynku znajduje się teren upraw eksperymentalnych obejmujących 23 odmiany białych i 50 odmian czerwonych szczepów. Wina z Bodegas Sommos są nowoczesne i eleganckie, dobrze zbudowane, łatwe do picia.