

# Bodegas EL SOMO



## Crianza

### FICHA DE CATA

Color de capa media cereza brillante. Aroma de crianza de gran finura (vainillas, coco, torrefactos) combinada con notas de fruta y regaliz (frutas rojas maduras). En boca es amplio y elegante. El postgusto se presenta limpio, persistente; con agradable recuerdo.

### MARIDAJE

Combina muy bien con aperitivos, todo tipo de tapas, carnes de caza menor y quesos no muy curados.

### VITICULTURA

Selección de uvas procedentes de viñedos de Rioja Alavesa y Rioja Alta. Los suelos son de tipo calcáreo de textura franco-arcillosa muy pobres. Viñas de edad media de 20 años cultivadas principalmente con sistema de conducción tradicional en vaso.

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Tempranillo.

### ELABORACIÓN

Proceso de fermentación y maceración durante 15 días en depósitos de acero inoxidable con remontados diarios para la óptima extracción de color y taninos. Fermentación maloláctica en depósito y dos trasiegos antes de entrar en barrica. Crianza durante 12 meses con una trasiega en barrica de roble americano de 225 litros de capacidad.