

Crianza



**MAKSYMALNA
TEMPERATURA** 16

**MINIMALNA
TEMPERATURA** 15.00 st.C

KRAJ Hiszpania

APELACJA Somontano DO

KOLOR Czerwone

Więcej informacji:

Starzone w beczkach z francuskiego dębu przez 9 miesięcy.

Potrawy:

Steki, karkówka pieczona

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.