



Restaurante La Tragantía

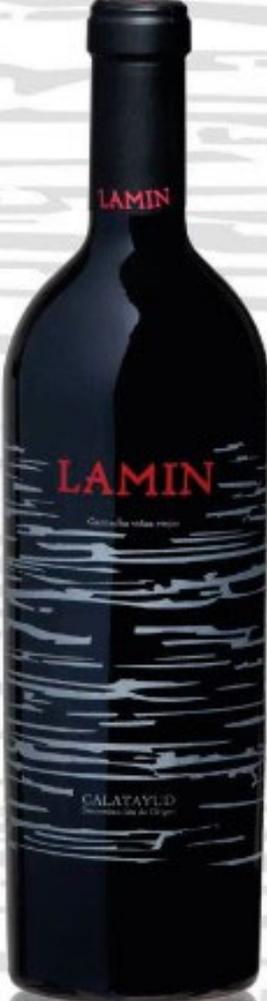
BODEGA

Recomendamos

LAMIN

DE SOMMOS

Garnacha viñata vieja



D.O Calatayud

Garnacha Autóctona (100%) sobre Rupestris de Lot.

VIÑEDO
Selección parcelaria de viñedos cultivados en laderas con pronunciadas pendientes. Los suelos son exclusivamente de pizarra gris. La altitud media donde se ubican estos viñedos es de 900 metros. Su edad es superior a 60 años ofreciendo producciones inferiores a 1 kg. por cepa. Estas características hacen que nos encontremos ante un viñedo irrepetible, en peligro de extinción. "Terroirs" únicos, que ofrecerán la verdadera esencia de nuestra vieja Garnacha.

VENDIMIA
2ª semana de Octubre. Vendimia manual en cajas de 20kg. Toda la uva es procesada sobre mesas de selección.

ELABORACIÓN
Método tradicional. Fermentación a 28°C. con control de temperatura. Se lleva a cabo una maceración a lo largo de dos semanas. Una vez obtenidos los objetivos deseados se procede al sangrado y prensado.

CRIANZA
Finalizada la fermentación maloláctica, se procede a su encebado en barricas nuevas de Roble francés durante 18 meses, siempre en contacto con sus propias lías, trabajando durante su crianza con la técnica del "battonage".

CATA
Color.- Rojo cereza intenso con ligeros reflejos rubí, limpio y brillante.
Aroma.- Aromas intensos de frutas rojas, cacao, torrefactos con fondo mineral característico.
Boca.- Sabroso, goloso, equilibrado.
En su discurrir se funden los matices frutales y especiados, muy persistentes que le confieren una gran elegancia.

Tº SERVICIO: 18°C
Botella Bordelesa Jupiter
Estuche Individual de 1 Botella.



SOMMOS GARNACHA
Bodega

www.bodogasommosgarnacha.com | Siguenos en  



Restaurante La Tragantía

BODEGA

Tinto

Denominación origen Rioja

<i>Rioja de la casa.....</i>	<i>16,00€</i>
<i>Ramón Bilbao.....</i>	<i>18,00€</i>
<i>Martínez La Cuesta.....</i>	<i>19,00€</i>
<i>Ramón Bilbao viñedos de altura.....</i>	<i>22,00€</i>
<i>Ramón Bilbao (ed. limitada).....</i>	<i>22,00€</i>
<i>Marques de Vargas (reserva).....</i>	<i>25,00€</i>
<i>Azpilicueta.....</i>	<i>18,00€</i>
<i>Muga.....</i>	<i>25,00€</i>
<i>Cuevas del Monje.....</i>	<i>22,00€</i>
<i>Luis Cañas.....</i>	<i>20,00€</i>

Denominación origen Rivera del Duero

<i>Prios.....</i>	<i>20,00€</i>
<i>Solorca.....</i>	<i>18,00€</i>
<i>Valdubon.....</i>	<i>20,00€</i>
<i>Pago de Capellanes "Roble".....</i>	<i>22,00€</i>
<i>Conde San Cristobal.....</i>	<i>22,00€</i>
<i>Figuerro "Magnun".....</i>	<i>40,00€</i>
<i>Senda de los Olivos.....</i>	<i>22,00€</i>
<i>Figuerro 12.....</i>	<i>28,00€</i>
<i>Arzuaga.....</i>	<i>30,00€</i>



Restaurante La Tragantía

BODEGA

Tinto

Denominación origen Somontano

Sommos varietales.....18,00€

Alquez.....22,00€



ALQUEZ DE SOMMOS GARNACHA

D.O. CALATAYUD

VARIETADES: Garnacha

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Cultivo tradicional en vaso a una altitud media de 950 mts. Laderas de suelos de pizarra de escaso contenido orgánico y excelente aireación. La edad media del viñedo es de 60 años y sus producciones son inferiores a 1 kg por cepa.

VENDIMIA

Vendimia manual en bins de 400 kilos. Toda la uva es procesada sobre mesas de selección, separando el grano del raspón.

ELABORACIÓN

Método tradicional. Las fermentaciones alcohólica y maloláctica se llevan a cabo en depósitos de acero inoxidable con una capacidad de 10.000 kilos.

CRIANZA

Criado sobre sus lías en una selección de barricas de roble francés, de tostado medio, durante 12 meses.

NOTA DE CATA

COLOR: Rojo cereza intenso con tonos rubí.

NARIZ: Buena intensidad y calidad, con atractivos aromas a frutas rojas maduras. Recuerdos balsámicos, espaciados y notas minerales.

BOCA: Sabroso, carnoso y equilibrado. Amplio y con buena estructura.

MARIDAJE: Ibéricos, carnes de caza, brasas y chuletón.

Tº SERVICIO: 16°C - 18°C.



PACKAGING Y LOGÍSTICA:

Botella: Borgoña Authentique

EAN Botella: 8425851202403

- Peso botella: 1.410 kg.

- Tipo de corcho: Neutrocork / Spi

EAN Caja (6 botellas): 8425851202427

- Dimensiones caja: 27 x 18 x 30 cm.

- Peso caja: 8,6 kg.

- Cajas x Pallet: 95 cajas.

- Botellas x Pallet: 570 botellas.

- Pallet Europeo: 80 x 120 x 165 cm.

ANÁLISIS:

Graduación: 14,5 %

Acidez g/l: 5,06

Azúcar residual g/l: 1,99

Densidad relativa: 0,9930

SO² Libre mg/l: 23

SO² Total mg/l: 90

PH: 3,63



Ctra. Murero - Atea s/n • 50366 • Murero • ZARAGOZA • T.: +34 976 174 900

www.bodegasommos.com • info@bodegasommosgarnacha.com





Restaurante La Tragantía

BODEGA

Selección Especial

Denominación origen Rivera del Duero

<i>Matarromera.....</i>	<i>30,00€</i>
<i>Abadía Retuerta.....</i>	<i>40,00€</i>
<i>Pago de Capellanes “crianza”</i>	<i>35,00€</i>
<i>Tomas Postigo.....</i>	<i>40,00€</i>
<i>Pago Carraovejas.....</i>	<i>50,00€</i>
<i>PSI.....</i>	<i>40,00€</i>
<i>Pinta.....</i>	<i>70,00€</i>

Denominación origen Castilla y León

<i>Mauro.....</i>	<i>45,00€</i>
-------------------	---------------

Blanco

Denominación origen Godello

<i>Sonrisa de Tales.....</i>	<i>20,00€</i>
------------------------------	---------------

Denominación origen Jerez

<i>La Guita (37,5 cl.).....</i>	<i>15,00€</i>
---------------------------------	---------------

Denominación origen Rias Baixas

<i>Vionta.....</i>	<i>19,00€</i>
<i>Martín Codax.....</i>	<i>19,00€</i>
<i>Pazo San Mauro.....</i>	<i>22,00€</i>
<i>Mar de Frades.....</i>	<i>22,00€</i>
<i>Maior de Mendoza Magnun.....</i>	<i>40,00€</i>
<i>TerrasGaudas.....</i>	<i>22,00€</i>



Restaurante La Tragantía

BODEGA

Blanco

Denominación origen Rueda

<i>Castillo de Miraflores (semidulce)</i>	18,00€
<i>Jose Pariente</i>	20,00€
<i>Circe</i>	20,00€
<i>Loes</i>	20,00€
<i>Mantel Blanco</i>	18,00€

Denominación origen Tierra de Castilla

<i>VQ "Magnum"</i>	30,00€
--------------------------	--------

Denominación origen Somontano

<i>Sommos Varietales</i>	18,00€
--------------------------------	--------

Rosado

Denominación origen Ribera del Guadiana

<i>Señorío de Oran</i>	15,00€
------------------------------	--------

Cavas

Vintage

<i>Freixenet</i>	18,00€
------------------------	--------

Brut Reserva

<i>Juve & Camps</i>	35,00€
-------------------------------	--------

Champagne

<i>Moet & Chandon</i>	50,00€
---------------------------------	--------