

BODEGAS VIÑA SOMOZA

D. O. VALDEORRAS

Este vino procede de nuestros viñedos en forma de pequeñas terrazas enclavados en el Santuario de As Emitas en el Concello de O Bolo y encajados en una garganta del río Bibei.

Uvas de diferentes parcelas y cepas de formación en vaso de más de 70 años con suelos de arcilla con pizarra negra y roja, arena y gneis, y aluviales. Altitud media de 500 metros, con orientaciones Este, Sureste y Oeste.

TATÉ 2019



VARIEDADES

Garnacha tintorera, Mencía, Merenzao, Grao Negro y Brancellao.

FORMATO

0,75 L.

ELABORACIÓN

Heroica y vertiginosa vendimia manual, tras una laboriosa selección de las uvas en las terrazas de los viñedos. Fermentación con levaduras espontáneas y temperatura controlada, maceraciones largas en frío entre 24 y 42 días con uva en parte despallada 20% y parte con racimo entero 80%, prensado posterior y trasiego a barrica. Barricas de 400 y 500 litros de roble francés. Crianza durante 14 meses.

Alcohol: 12,00%

CATA

Color rubí de capa baja. En nariz, aromas a frutos rojos silvestres y toques atlánticos con notas balsámicas y fondo de mineralidad. En boca es fresco, con cuerpo ligero y taninos suaves. Buena acidez y equilibrado.

MARIDAJE

Encurtidos y Embutidos, Pastas, Pescados grasos, Carnes blancas y Aves

PRODUCCIÓN

1.203 botellas

VIÑA SOMOZA BODEGAS Y VIÑEDOS S.L.

TEF. OFICINAS - 91 513 01 80 TEF. BODEGAS 988 310 918

TEF. MARKETING Y COMERCIAL 686 140 739 / 617 552 332

bodega@vinosomoza.com