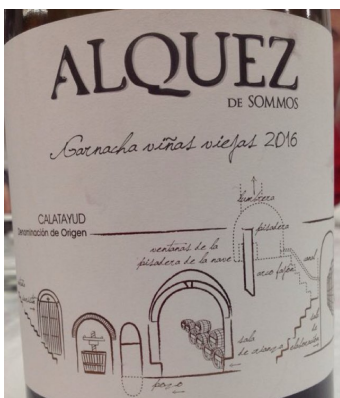


Alquez (2016)

IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Sommos
Nombre	Alquez
Año	2016
Uvas	Garnacha (100 %)
Ubicación	España > Aragón > Calatayud
Clasificación	DO
Categoría	Vino Tinto
Precio	8,50 €



BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Color	Rojo Oscuro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.50 %
---------	---------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Método tradicional. Fermentación a 26°C. con control de temperatura. Se lleva a cabo una maceración a lo largo de 2 semanas, procurando así una extracción selectiva de taninos. Una vez obtenidos los objetivos deseados, se procede al sangrado y a un suave prensado de los hollejos con una prensa vertical.

Criado sobre sus lías en una selección de barricas de Roble francés durante 12 meses. Se utiliza la técnica del "battonage" para buscar el equilibrio que otorgue la máxima expresión frutal de la variedad Garnacha y de sus terroirs.



Bodegas Sommos Alquez (2016)

VIÑEDO

Viticultura Viñedos procedentes de la sierra de Pardos y de Santa Cruz, en los términos municipales de Castejón de Alarba, Alarba y Acered.

Cultivo tradicional en vaso, a una altitud media de 950 mts. Laderas con 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. Viñedo único en el panorama vitícola.

La vendimia se realiza en 2ª semana de Octubre. Vendimia manual en cajas de 2 kgs., evitando de esta forma las roturas y magulladuras en los racimos. Tras el periodo de enfriamiento del fruto en cámara frigorífica, toda la uva es procesada sobre mesas de selección, para poder desechar los escasos racimos no aptos.

REFERENCIAS

Web <https://www.bodegasommosgarnacha.com/vinos/alquez/>

COMENTARIO

Comentario Ha sido premiado con una Medalla de Oro en el prestigioso Concurso Internacional de Garnachas del Mundo en el 2018.

Como curiosidad, el vino toma el nombre de una medida de vino que equivale a doce cántaras, que en Castilla equivale a 16 litros y de cabida distinta en otras tierras.

CATAS (1)

Fecha	19 de febrero de 2020
Catador	Curso De Cata
Puntuación	88.0
Visual	Rojo picota con ribete rubí. Capa alta. Limpio y brillante.
Olfato	Fuerte intensidad aromática con aromas de madera, mora y algún toque de acetato. Al agitar notas de cacao, vainilla y minerales.
Boca	Entrada en boca fuerte, estructurado y carnoso. Tiene un paso por boca largo con una buena acidez y taninos agradables y presentes que le dan un punto de astringencia agradable. En retronasal se hacen presentes las notas maderizadas, de chocolate y vainilla. Buena persistencia: 4

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
19/2/20	Consumido	8,50€	Curso Cata de Vinos 2019/20
19/2/20	Consumido	8,50€	Curso Cata de Vinos 2019/20

