



Somanilla

Crianza

SOMANILLA, es nuestro CRIANZA, y ha sido el primer vino que elaboramos, del el surgió la bodega. Desde el principio de sus tiempos nos ha dado muchas alegrías con sus premios y reconocimientos. Su nombre viene de uno de nuestros pagos

Vendimia octubre. Maceración seis días. Criado en barrica de roble francés 80% y americano 20% durante 16 meses. Sin filtrar ni estabilizar.

Variedad: Tempranillo 100%.
Nº de botellas: 25.000 Unidades.
Alcohol: 13,5% Vol.

Color: rojo picota intensa de capa alta.

Aroma: primer desarrollo aromático de frambuesas y zarzamoras, adornado con finas notas de crianza - cacao y especias. En su segundo desarrollo su madura fruta se apodera del catador, ofreciendo las mejores sensaciones de fruta roja de zarza en plena madurez.

Boca: tras sus primeros recuerdos de fruta golosa, se expresan con equilibrio las sensaciones gustativas que finalizan en un atractivo deje de buen amargos que constituirá el grato recuerdo de este vino tan especial.



BODEGAS HERCAL SL C/Santo Domingo 2 09300 ROA (Burgos) 629 85 12 15 / 947 54 12 81

www.somanilla.es ventas@soamanilla.es