



primer

Sólo 5347 botellas

Varietades Syrah

Tipo de vino Tinto

Vendimia Segunda semana de Septiembre. Vendimia a mano con la salida del sol y recepción de uvas en bodega con el rocío de la mañana.

Temperatura de servicio 16 a 18 grados. Este vino se presenta sin estabilización y con un filtrado muy suave, lo que puede dar lugar a sedimentos naturales que garantizan la pureza e integridad del mismo. Este aspecto aconseja su decantación.

NOTA DE CATA

Vista Morados intensos con tonos azules.

Olfato Intensidad muy alta, frutado de mora, cereza picota y ciruela pasa, especiado de clavo junto con farmacia y lacteados. Yodo que se acentúa con su permanencia en botella.

Gusto Retronasal potente que reproduce la fase olfativa, en particular el yodo, farmacia y ligero alquitrán. Ataque suave, vino con cuerpo y estructura, sabores amplios de mora, cereza y yodo, excelente tanino en un vino carnoso, equilibrado. Post-gusto largo de mora y lacteado.

Maridaje Platos con salsas de chocolate, agrídulces y quesos.



singular

Sólo 6251 botellas

Varietades Parraleta

Tipo de vino Tinto. Madurado en barrica nueva.

Vendimia Primera semana de Octubre. Vendimia a mano con la salida del sol y recepción de uvas en bodega con el rocío de la mañana.

Temperatura de servicio 16 a 18 grados. Este vino se presenta sin estabilización y con un filtrado muy suave, lo que puede dar lugar a sedimentos naturales que garantizan la pureza e integridad del mismo. Este aspecto aconseja su decantación.

NOTA DE CATA

Vista Rojo cereza intenso con tonos violetas.

Olfato Intensidad alta, aromas frescos, vainilla, tostado de la madera y ligero cacao. En particular sobresale el aroma metálico, fenólico y floral típicos de la variedad.

Gusto Retronasal potente en el que destacan los aromas metálicos y florales así como la vainilla y torrefactos. Suave en ataque, paso con sabores metálicos, vainilla y tostado; destaca la acidez, el tanino dulce y su estructura ligera que proporciona finura, características de la variedad. Persistencia metálica, vainilla y torrefacto.

Maridaje Aperitivos, tapas, pescados grasos y carnes suaves.



temple

Sólo 6734 botellas

Varietades Cabernet Sauvignon y Merlot.

Tipo de vino Tinto. Macerado en barrica de roble americano durante 7 meses y con una estancia mínima en botella de 12 meses.

Vendimia Primera semana de Septiembre para la Merlot, segunda semana para la Syrah y tercera semana para la Cabernet. Vendimia a mano con la salida del sol y recepción de uvas en bodega con el rocío de la mañana.

Temperatura de servicio 16 a 18 grados. Este vino se presenta sin estabilización y con un filtrado muy suave, lo que puede dar lugar a sedimentos naturales que garantizan la pureza e integridad del mismo. Este aspecto aconseja su decantación.

NOTA DE CATA

Vista Rojo cereza intenso con tonos granates.

Olfato Intensidad muy alta, sobresale vainilla y tostados de la madera junto con especia de pimienta, metálicos y balsámicos, fruta de cereza y ciruela.

Gusto Retronasal potente que reproduce la fase olfativa. Ataque muy suave, paso de sabores especiados y frutados, buena estructura tánica de tanino dulce, destaca el volumen, la suavidad y carnosidad. Post-gusto largo de vainilla, tostado, cereza y especia.

Maridaje Jamón y embutidos, guisos, curados carnes rojas y foie.



reserva

Sólo 2495 botellas

Varietades Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.

Tipo de vino Tinto. Macerado en barrica de roble americano durante 12 meses y con una estancia mínima en botella de 24 meses.

Vendimia Primera semana de Septiembre para la Merlot, segunda semana para la Syrah y tercera semana para la Cabernet. Vendimia a mano con la salida del sol y recepción de uvas en bodega con el rocío de la mañana.

Temperatura de servicio 16 a 18 grados. Este vino se presenta sin estabilización y con un filtrado muy suave, lo que puede dar lugar a sedimentos naturales que garantizan la pureza e integridad del mismo. Este aspecto aconseja su decantación.

NOTA DE CATA

Vista Rojo guinda de gran intensidad y granates oscuros.

Olfato Intensidad muy alta, especiado sobresaliendo canela, clavo y pimienta; excelente reducción de tabaco y caoba que acompleja el aroma de vainilla y tostados de la madera junto con fruta de ciruela.

Gusto Retronasal potente que reproduce la fase olfativa, en particular las notas especiadas. Suave en ataque, paso con sabores especiados y frutados, excelente acidez que le proporciona frescura y estructura tánica de tanino dulce; presenta un gran volumen, corpulencia y carnosidad. Muy persistente de vainilla, tostado y pimienta.

Maridaje Jamón y embutidos, guisos, caza, carnes rojas, quesos azules, curados y foie.



gran reserva

Sólo 952 botellas

Varietades Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot.

Tipo de vino Tinto. Macerado en barrica de roble americano durante 24 meses y con una estancia mínima en botella de 36 meses.

Vendimia Primera semana de Septiembre para la Merlot, segunda semana para la Syrah y tercera semana para la Cabernet. Vendimia a mano con la salida del sol y recepción de uvas en bodega con el rocío de la mañana.

Temperatura de servicio 16 a 18 grados. Este vino se presenta sin estabilización y con un filtrado muy suave, lo que puede dar lugar a sedimentos naturales que garantizan la pureza e integridad del mismo. Este aspecto aconseja su decantación.

NOTA DE CATA

Vista Rojo púrpura intenso con ligeros tono teja.

Olfato Intensidad muy alta de gran complejidad, es balsámico, especiado de pimienta blanca, con toques de verdura, col, cuero, cacao, mineral y tabaco. Y todo ello sobre un fondo de vainilla y torrefacto. Cuando toma aire aparece fruta de ciruela y melocotón seco.

Gusto Retronasal potente con predominio de la especia, vainilla y tostado descritos en la fase olfativa. Ataque suave, en el paso sobresale la acidez potente que mantiene el vino y le proporciona frescura, sabores especiados, cuero y tabaco, excelente estructura tánica de tanino dulce, el vino es voluminoso y carnoso. Post-gusto largo de vainilla, tostado y especiado.

Maridaje Embutidos, jamón y cecinas, caza, carnes rojas, ahumados, quesos azules y foie.



blanqué

Sólo 4386 botellas

Varietades Chardonnay.

Tipo de vino Blanco. Con una corta estancia en barrica de roble americano.

Vendimia Primera semana de Septiembre. Vendimia a mano con la salida del sol y recepción de uvas en bodega con el rocío de la mañana.

Temperatura de servicio 8 a 10 grados. Este vino se presenta sin estabilización y con un filtrado muy suave, lo que puede dar lugar a sedimentos naturales que garantizan la pureza e integridad del mismo. Este aspecto aconseja su decantación.

NOTA DE CATA

Vista Oro palido con tonos verdes y brillante.

Olfato Intensidad muy alta, de frutas blancas, piña, manzana y pomelo, junto con tonos de mantequilla, pedernal y vainilla.

Gusto Retronasal potente que reproduce la fase olfativa. Suave en ataque, paso con sabores frutados, fresco, ágil y alegre a la vez, es carnoso y untuoso. Postgusto largo de pomelo y ligera especia.

Maridaje Pescados y mariscos, carnes blancas, pasta y ensaladas.



sers significa cierzo

Un fuerte viento del Noroeste, muy frío y desecante que condiciona la vida de las plantas obligándolas a luchar contra la sequedad que origina. Se presenta en cualquier época del año aunque es más frecuente en invierno y primavera.

Sólo viñedo propio. Sólo 12 hectáreas en las mejores fincas. Sólo viñas trabajadas con el respeto que nos merece la tierra. Sólo uvas vendimiadas a mano.
Sólo con el deseo de compartir la naturaleza en cada gota. ¿Sólo?

Plaza Mayor 7 22417 Cofita / Huesca Tel. 652 979 718 / 667 596 155
www.bodegassers.es
info@bodegassers.es

Somontano
Denominación de Origen

