

Bodega Sommos Glárima Chard-Gewürz 2025

Somontano D.O. - Somontano - Spanje



domein

Bodega Sommos is één van de belangrijkste eigendommen in de D.O. Somontano, met 350 ha wijngaarden verdeeld over 5 domeinen. De naam Sommos bestaat pas sinds 2015, het is de doorstart van Bodega Irius, die in 2012 failliet ging. In Barbastró staat een hypermoderne kelder, ontworpen door architect Jesús Marino Pascual, die heel milieuvriendelijk is ontworpen. De zes verdiepingen laten toe om met zwaartekracht te werken. Het domein is een van de technologisch meest geavanceerde in de wereld. Zo wordt een robot gebruikt in de vatenkelder. In de experimentele wijngaard worden 73 druivenrassen getest. Óscar Martínez is oenoloog.

<http://www.bodegasommos.com>

omschrijving

Schitterend goudgeel, zuiver en gulzig tranend. Heel expressief parfum van verse lychees, bergamot, zoete wilde perzik, geconfijte citroen, lavendel, oranjebloesem en gember. Qua smaak noteren we impressies van roze/gele pompelmoes, limoenzeste, lychees, maracuja en rijpende meloen. Heel leuk, vineus en zelfs 'complex' gezien de prijs. (F. Van der Auwera)

wijngaard

'Somontano' betekent letterlijk 'onder de bergen', de wijnstreek ligt dan ook aan de voet van de Pyreneeën. De wijngaarden zijn licht glooiend, op een kalkrijke, arme bodem met veel stenen. Het klimaat is er ideaal voor wijnbouw. De wijnstokken worden 1m80 hoog geleid en gesnoeid zodat elke plant 1,5 kg druiven geeft.

kelder

De druiven worden in augustus 's nachts geplukt en onder beschermende atmosfeer naar de kelder gebracht. Bij het transport en het overladen wordt er op gelet dat de druiven niet gekneusd geraken, zodat ze intact in de pneumatische pers terecht komen. Na de persing gist het sap in inox tanks bij maximaal 14°C. Na vier maanden verdere rijping in inox met [batonnage](#) wordt de wijn gebotteld.

onderscheidingen

2015: Laureaat in de Wijnkoopgids 2017 (F. Van der Auwera) 2018: Oscar in de Wijnkoopgids 2020 (F. Van der Auwera)

druivensoorten

gewürztraminer: 80%
chardonnay: 20%

schenken

Aan 8-10°C bij aperitief, salades, asperges, vis, gerookt, vis, gepocheerd, vis, gegrild of gebakken, gevogelte (kip, kalkoen), romige kazen,

analyse

alcohol: 13% Vol.