



3404

Tresmilcuatrocientoscuatro

DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen Somontano

Tipo de vino: Blanco joven 2018

Varietades: Chardonnay y Gewürztraminer.

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 13,5 % vol.

Acidez total: 4,82 g/l 4

pH: 3,41

Azúcar residual: 1,8 g/L

Alérgenos: Contiene Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedo más tradicional del Somontano, parajes entre Barbastro y Salas.

Número de Hectáreas: 100 Hectáreas

Edad media del viñedo: 7 - 15 años.

Rendimiento: 5.000 Kilos/Hectárea.

Tipo de suelo específico: Suelos franco-calizos sobre horizontes de margas o areniscas.

Poda: Conducción en espaldera y poda en cordón a 3 pulgares por brazo y 3 yemas por pulgar.

Microclima específico: El contraste de temperaturas verano-invierno, día-noche favorece los ciclos de maduración.

Tipo de Vendimia: Mecanizada.

VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable.

Fermentación: Temperatura controlada a 16-18°C.

Tiempo: 7-10 días.

Proceso de elaboración: Maceración prefermentativa en frío durante unas horas.

Posterior sangrado y fermentación a temperatura controlada.

FORMATO

Botella con capacidad de 75cl. en caja de 6 botellas.

NOTA DE CATA

- 👁️ VISTA: Amarillo pálido brillante y muy ligero
- 👃 NARIZ: Amable, cítrico y refrescante
- 👄 BOCA: Su suavidad lo hace muy apetecible y fácil de beber.
- 👤 MARIDAJE: Quesos grasos, fritura de pescado, pasteles de hojaldre con verdura.



BARBADILLO
DESDE 1921