



Pirineos

DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen Somontano
Tipo de vino: Tinto Roble 2016
Variedades: Merlot y Syrah

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 13,5 %vol.
Acidez total: 6,68 g/L ácido tartárico
pH: 3,32
Azúcar residual: 2 g/L
Alérgenos: Contiene Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedo más tradicional del Somontano, parajes entre Salas Altas y Salas Bajas.
Número de Hectáreas: 48 Hectáreas
Edad: 12 años
Rendimiento: 4.000 Kg/Hectárea
Tipo de suelo específico: Suelos franco arcillosos profundos y bien drenados.
Poda: Viñedo en espaldera, poda en cordón a tres pulgares por brazo y dos 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.
Temperatura: 25°C
Tiempo: 4-6 días
Levadura seca seleccionadas.
Proceso de elaboración: Se vendimia la uva en ventana aromática de fruta fresca.
Fermentación y maceración de 4 días para extraer todo el color y antocianos. Sangrado y continuación de la fermentación sin hollejos a suave temperatura (24°C).

CRIANZA

Crianza en barricas semi nuevas de roble americano y francés durante 4 meses.
Bodega de crianza: Bodega Carmelo Castanera.
Tipo de barrica: 225 L de Roble Americano y francés

PREMIOS

Medalla de Oro - Concours Mondial Bruxelles 2017 (16)
Medalla de Bronce - Decanter World Wine Awards 2017 (16)
Recomendado - International Wine Challenge 2017 (16)

FORMATO

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

NOTA DE CATA

- 👁️ VISTA: Color fresa intenso
- 👃 NARIZ: Aromas frutales y florales: violetas, menta fresca y un toque de vainilla
- 👄 BOCA: Afrutado y complejo. Boca llena de carne en el paladar, dulzura y acidez fresca
- 👤 MARIDAJE: Atún rojo, arroz, guisos de pescado y platos con base de tomate



BARBADILLO

DESDE 1821

