



BARBADILLO
tu Compañía

SOMONTANO
Denominación de Origen

Embotellado por
BODEGA PIRINEOS
R.E. nº 3.811-HU
en Barbastro - España
PRODUCE OF SPAIN

750 ml.
13,5% Vol.

Contiene Sulfitos - Enthält Sulfit
Contains Sulfitos - Bevat Sulfiten

consejo regulador de la denominación de origen
SOMONTANO

MONTESIERRA BLANCO JOVEN 2013



DESCUBRE MÁS SOBRE ESTE VINO

www.bodegapirineos.com

Chardonnay - Gewürztraminer - Macabeo



Quesos grasos - Fritura de pescado
Pasteles de hojaldre con verdura

DATOS BÁSICOS

Ubicación de bodegas: Ctra Barbastro a Naval km 3,5
(22300-Barbastro-Huesca-España)
Tipo de vino: Blanco joven

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 13,5 % vol.
Acidez total: 4,7 g/l ácido tartárico
pH: 3,47
Azúcar residual: 2 g/L

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedo más tradicional del Somontano, diversos parajes entre Barbastro y Salas.
Número de Hectáreas: 75 Hectáreas
Edad: 10-20 años
Rendimiento: 5.000 Kilos/Hectárea
Tipo de suelo específico: Las variedades de uva que componen este vino residen en zonas de suelo calcareo.
Poda: Conducción en espaldera y poda en cordón a tres pulgares por brazo y tres yemas por pulgar
Microclima específico: El contraste de temperaturas verano-invierno, día-noche favorece los ciclos de maduración.
Tipo de Vendimia: a maquina durante la noche
Fecha de inicio: A partir del 15 de Agosto.
Duración: 15 días

VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable
Temperatura: 16 °C
Tiempo: 15 días

CRIANZA Y ELABORACIÓN

Proceso de elaboración: Tras el despalillado y estrujado se maceran los hollejos durante aproximadamente 12 horas a baja temperatura. Una vez desfangado suavemente, el mosto fermenta limpio durante 15 días a 16° C.

FORMATO

Botella con capacidad de 75cl. en caja de 12 botellas

PREMIOS

Intervinos 2013 - 88 puntos
Peñin 2013 - 86 puntos
Anuario El País 2013 - 2 racimos
Vinalies Internacional. Paris 2012 - Plata

