



BODEGA PIRINEOS 2013 *Selección* **GEWÜRZTRAMINER**



DESCRIBE MÁS SOBRE ESTE VINO
www.bodegapirineos.com

Sin crianza
Gewürztraminer
8° C
Comida india - Marisco
Shushi y sashimi - Quesos grasos

SOMANTANO Denominación de Origen
Embotellado por **BODEGA PIRINEOS**
R.E. nº 3.811-HU en Barbastro - España
PRODUCE OF SPAIN
750 ml.
Alc. 13% Vol.



Contiene sulfitos
Contains sulfites
Enthält Sulfite
Bevat Sulfieten



consejo regulador de la denominación de origen

SOMANTANO

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: 13,0 % vol.
Acidez total: 4,59 g/l ácido tartárico
pH: 3,21
Azúcar residual: 1,92 g/L

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Partidas de la Boquera y El Poyed, ambos en los alrededores de Barbastro y de regadío
Número de Hectáreas: 10 Hectáreas
Edad: 8 años
Rendimiento: 6.000 Kilos/Hectárea
Tipo de suelo específico: Suelo de ribera con abundantes grabas, arena y limo.
Poda: Conducción en espaldera y poda en cordón a 3 pulgares por brazo y 2 yemas por pulgar
Microclima específico: El contraste de temperaturas verano-invierno, día-noche favorece los ciclos de maduración
Tipo de Vendimia: Maquina
Fecha de inicio: Primera semana de septiembre.
Duración: 7 días

VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable
Temperatura: 17 °C
Tiempo: 10 días
Levadura: levadura seca seleccionada

CRIANZA Y ELABORACIÓN

Proceso de elaboración: Fermentación a bajas temperaturas para evitar que los aromas amilicos de fermentación dominen sobre el carácter varietal. La variedad Gewürztraminer en Somontano adquiere una personalidad especial, caracterizada por una buena madurez de la fruta.

FORMATO

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

PREMIOS

Concurso Decanter 2013 - plata
Peñin 2013 - 90 puntos
Guía Intervinos 2013 - 89 puntos
Anuario de vinos El Pais 2013 - 3 racimos
Guía del vino cotidiano 12-13 - 8 puntos
Repsol 2012 - 91 puntos

