



Pirineos

DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen Somontano.

Tipo de vino: Rosado 2019.

Variedades: Merlot y Cabernet.

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 13,5 %vol.

Acidez total: 5,09 g/L ácido tartárico.

pH: 3,04

Azúcar residual: 2,2 g/L.

Alérgenos: Contiene Sulfitos.

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedo tradicional del Somontano.

Número de Hectáreas: 25 Hectáreas.

Edad: 10 - 15 años.

Rendimiento: 4.000 Kg/Hectárea.

Tipo de suelo específico: Suelos francos con buena profundidad y calizos.

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: Mecanizada.

VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable y parcialmente fermentado en madera.

Temperatura: 17°C.

Tiempo: 10 días.

CRIANZA

Proceso de elaboración: El perfecto ensamblaje de las variedades y el aporte de un mes en madera en la variedad Cabernet potencia la frutuosidad y volumen en boca.

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

BODEGA  **PIRINEOS**