



### DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen Somontano

Tinto joven 2023

Variedades de uva: Merlot, Garnacha Tinta y Moristel.

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico: 14% vol.

Acidez total: 6,05 g/l ácido tartárico

pH: 3,4

Azúcar residual: 3,2 g/l

Alérgenos: Contiene Sulfitos

### VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Selección de diversos parajes del Somontano, entre Salas y Barbastro.

Número de Hectáreas: 100 Hectáreas

Edad media del viñedo: 10 años.

Rendimiento: 4.500 Kilos/Hectárea.

Tipo de suelo específico: Suelos francos con buena profundidad y calizos para la Merlot. Suelos al pie de la Sierra para la Moristel. Suelos pobres de ladera para la Garnacha.

Poda: Viñedo en espaldera, 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. Selección de parcelas en función de su potencial y equilibrio. Vendimia en la ventana aromática de fruta fresca.

### ELABORACIÓN

Las tres variedades se vendimian privilegiando la fruta sobre la concentración. Utilizamos levaduras autóctonas seleccionadas que nos permiten conseguir una mayor expresión de la tipicidad del Somontano. Fermentamos a temperaturas moderadas para conservar la sensación frutal. Maceramos suavemente para lograr vinos equilibrados y placenteros.

### FORMATO

Caja de 6 bot de 75 cl

Caja de 6 bot de 150 cl

### NOTA DE CATA

- 👁️ **VISTA:** De color rojo intenso. Con tonos violetas.
- 👃 **NARIZ:** Gran expresividad, fresa, frambuesa, frutas rojas y negras, especiados dulces, pimienta.
- 👄 **BOCA:** Muy expresivo y jugoso, con mucha fruta y sabor. Suave y cremoso. Gran persistencia aromática.
- 👤 **MARIDAJE:** Es un vino de amplias combinaciones, tapas, embutidos y quesos. Guisos de cuchara, gastronomía italiana y cocina mediterránea.



**BARBADILLO**  
DESDE 1821

**BODEGA PIRINEOS**

