



DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen Somontano.

Tipo de vino: Blanco joven 2025.

Variedades: 100% Chardonnay.

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 14% vol.

Acidez total: 6,36 g/l ácido tartárico.

pH: 3,41

Azúcar residual: 2,5 g/L

Alérgenos: Contiene Sulfitos.

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Parajes de Novalla, Sierra y la Oliva, situado en el llano elevado entre la localidad de Salas Altas y el río Vero.

Número de Hectáreas: 10 Hectáreas.

Edad media del viñedo: 14 años.

Rendimiento: 5.000 Kilos/Hectárea.

Tipo de suelo específico: Suelos profundos de textura franco-limosa.

Poda: Conducción en espaldera y poda en cordón a 3 pulgares por brazo y 2 yemas por pulgar.

Microclima: El contraste de temperaturas verano-invierno, día-noche favorece los ciclos de maduración.

Tipo de Vendimia: Mecanizada.

VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable.

Fermentación: Temperatura controlada a 17°C. Parcialmente en madera.





Tiempo: 10 días.

Proceso de elaboración: Suave prensado para extraer solo el mosto yema. El reposo sobre las lías aporta cremosidad y complejidad aromática.

FORMATO

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

NOTA DE CATA

-  VISTA: Amarillo pálido con tonos verdes.
-  NARIZ: Gran finura y expresión. Fruta de hueso, cítricos y especias.
-  BOCA: Sabroso y con buena acidez., cremoso y estimulante. Con mucho sabor.
-  MARIDAJE: Entrantes, embutidos, patés, mariscos, pescados azules y salseados.



BARBADILLO
DESDE 1821

BODEGA PIRINEOS