



#### DATOS BASICOS

Denominación de Origen Somontano.

Tipo de vino: Blanco joven 2019.

Variedades: 100% Chardonnay.

#### CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 13.5 % vol.

Acidez total: 6,13 g/l ácido tartárico.

pH: 3,43

Azúcar residual: 1,6 g/L

Alérgenos: Contiene Sulfitos.

#### VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Parajes de Novalla, Sierra y la Oliva, situado en el llano elevado entre 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**