



Denominación de Origen Somontano

Tipo de vino: Blanco joven 2025

Variedades: Sauvignon Blanc y Chardonnay.

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 13,5 % vol.

Acidez total: 5,3 g/l

pH: 3,53

Azúcar residual: 0,8 g/L

Alérgenos: Contiene Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedo más tradicional del Somontano, parajes entre Barbastro y Salas.

Número de Hectáreas: 50 Hectáreas

Edad media del viñedo: 10 años.

Rendimiento: 5.000 Kilos/Hectárea.

Tipo de suelo específico: Suelos franco-calizos sobre horizontes de margas o areniscas.

Poda: Conducción en espaldera y 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.

VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable.

Fermentación: Temperatura controlada a 16-18°C.

Tiempo: 7-10 días.

Proceso de elaboración: Prensa directa. Suave trabajo con los mostos para evitar oxidaciones y cuidada limpieza de los mismos para conseguir nitidez e intensidad aromática. Fermentación a temperatura controlada durante 10 días.

FORMATO

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

NOTA DE CATA

👁️ VISTA: Amarillo pálido con tonos verdosos brillante y muy ligero

👃 NARIZ: Fresco, cítrico y frutal. Aromas de flores blancas, cítricos, frutas de hueso

👄 BOCA: Suave, fresco, con persistencia aromática intensa.

🍷 MARIDAJE: Quesos grasos, pescados, arroces, y mariscos.



BARBADILLO
DESDE 1821

BODEGA PIRINEOS