



Denominación de Origen Somontano

Tipo de vino: Rosado joven 2022

Variedades: Cabernet y Merlot.

#### CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 13.5 % vol.

Acidez total: 5.29 g/l ácido tartárico

pH: 3.10

Azúcar residual: 8.4 g/L

**Alérgenos: Contiene Sulfitos**

#### VIÑEDOS Y VENDIMIA

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

Número de Hectáreas: 125 Hectáreas

Edad media del viñedo: 7 - 15 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 2 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 18°C.

Tiempo: 15 días.

Proceso de elaboración: Maceración prefermentativa en frío durante unas horas. Posterior sangrado y fermentación a temperatura controlada.

#### FORMATO

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

#### NOTA DE CATA

- 👁 VISTA: Intenso rosa carmín con tonos violáceos propios de su juventud
- 👃 NARIZ: Aromas intensos a frutas rojas, seco.
- 👄 BOCA: Suave, cremoso y con una ligera acidez.
- 🍷 MARIDAJE: Pastas, arroces, fiambres y embutidos.



**BARBADILLO**  
DESDE 1821

**BODEGA**  **PIRINEOS**