



Denominación de Origen Somontano
Tipo de vino: Rosado joven 2023
Variedades: Cabernet y Tempranillo.

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 13.5 % vol.
Acidez total: 5.29 g/l ácido tartárico
pH: 3.33
Azúcar residual: 3,06 g/L
Alérgenos: Contiene Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedo más tradicional del Somontano, parajes entre Barbastro y Salas.
Número de Hectáreas: 75 Hectáreas
Edad media del viñedo: 12 años.
Rendimiento: 5.200 Kilos/Hectárea.
Tipo de suelo específico: Suelos franco-calizos.
Poda: Conducción en espaldera y poda en cordón a 3 pulgares por brazo y 2 yemas por pulgar.
Tipo de Vendimia: Mecanizada.

VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable.
Fermentación: Prensa directa con suave trabajo de extracción para conseguir un rosado de color intenso, afrutado y suave. Fermentación a Temperatura controlada a 16°C durante 10 días
Tiempo: 15 días.
Proceso de elaboración: suave extracción. Limpieza de mostos por flotación para conseguir rosados de color rojo intenso finos y equilibrados.

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,regaliz rojo, fresas y flores.
- 👄 BOCA: Suave, cremoso y con una ligera acidez.
- 👤 MARIDAJE: Pastas, arroces, fiambres y embutidos.



BARBADILLO
DESDE 1821

BODEGA  **PIRINEOS**