



Denominación de Origen Somontano

Tipo de vino: Rosado joven 2024

Variedades: Cabernet y Tempranillo.

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 13.5 % vol.

Acidez total: 5,27 g/l ácido tartárico

pH: 3,21

Azúcar residual: 0,74 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**