



Denominación de Origen Protegida Somontano.

Tipo de vino: Tinto joven 2024.

Variedades: Cabernet, Merlot y Tempranillo.

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 13.5 % vol.

Acidez total: 5.19 g/l ácido tartárico.

pH: 3.42

Azúcar residual: 4.56 g/L.

Alérgenos: Contiene Sulfitos.

VIÑEDOS Y VENDIMIA

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

Número de Hectáreas: 150 Hectáreas.

Edad media del viñedo: 7 - 15 años.

Rendimiento: 4.500 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 25°C.

Tiempo: 4-6 días.

Proceso de elaboración: Fermentación tradicional con maceración corta a suave temperatura.

FORMATO

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

NOTA DE CATA

- 👁 VISTA: Profundo color cereza picota, ligero.
- 👃 NARIZ: Aroma fresco a grosella negra, cerezas y menta.
- 👄 BOCA: Muy afrutado y con grandes matices de juventud.
- 👤 MARIDAJE: Pastas, legumbres, tapas, quesos y embutidos.



BARBADILLO
DESDE 1821

BODEGA  **PIRINEOS**