



DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen Somontano

Tipo de vino: Tinto joven 2024 – Edición Limitada: 5.000 botellas.

Variedades de uva: 100% Moristel

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 13% vol.

Acidez total: 6.16 g/l ácido tartárico

pH: 3.43

Azúcar residual: 0.8 g/l

Alérgenos: Contiene Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedo más tradicional del Somontano.

Número de Hectáreas: 22 Hectáreas

Edad media del viñedo: 18 años.

Rendimiento: 4.400 Kilos/Hectárea.

Tipo de suelo específico: suelos franco limosos, profundidad media (en torno a 60 cm). Rocas de arenisca o margas en el subsuelo. Suelos calizos con porcentajes de carbonatos superiores al 30 % y pH mayores de 8. Generalmente en ladera o llanos elevados. Entre 400 y 600 metros de altitud.

Poda: Viñedo en espaldera, poda en cordón a 4-5 pulgares por brazo y 1-2 yemas por pulgar.

Microclima específico: pluviometría de 300 a 400 milímetros al año concentrados en primavera y otoño. Fuertes gradientes de temperatura día noche en el periodo de maduración que favorecen una buena conservación de los aromas varietales.

Tipo de Vendimia: Manual. Agrupación de parcelas en función de su potencial y vendimiadas en la ventana aromática de fruta fresca.

VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable.

Fermentación: Temperatura controlada a 25°C.

Tiempo: 5 días.

Levadura autóctona seleccionada de nuestro terruño.

Elaboración: Vino sin clarificar y sin filtrar para mostrar la variedad Moristel en su plena expresión, sin crianza con madera. Totalmente natural.

FORMATO

Caja de 6 bot de 75 cl

NOTA DE CATA

- 👁️ VISTA: Muy brillante, de color rojo intenso debido a su característica varietal de bajo ph..
- 👃 NARIZ: Aromas limpios de frutas rojas y negras, con notas de fruta escarchada y melocotón deshidratado.
- 👄 BOCA: Estimulante, con una fresca acidez que lo hace muy apetecible. Suave y carnoso, con mucha fruta y alta persistencia aromática.
- 🍷 MARIDAJE: Platos de cuchara, pescados azules, quesos y comida italiana..



BARBADILLO
DESDE 1821

BODEGA  PIRINEOS