



DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen Somontano
Tipo de vino: Tinto crianza 2018
Variedades de uva: Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot.

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 13,5% vol.
Acidez total: 5.65 g/l ácido tartárico
pH: 3.40
Azúcar residual: 5.3 g/l
Alérgenos: Contiene Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedo más tradicional del Somontano, entre Salas Altas y Salas Bajas.
Número de Hectáreas: 80 Hectáreas
Edad media del viñedo: 10 - 45 años.
Rendimiento: 4.000 Kilos/Hectárea.
Tipo de suelo específico: Suelos francos con buena profundidad y calizos.
Poda: Viñedo en espaldera, 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: 7-10 días.
Proceso de elaboración: Elaboración de cada variedad separadamente. Suave extracción con remontados frecuentes de poco volumen.

CRIANZA

Crianza en barricas nuevas de roble americano y francés durante 12 meses.
Bodega de crianza: Bodega Carmelo Castanera
Tipo de barrica: 225 L de Roble Americano y francés

FORMATO

Caja de 6 bot de 75 cl
Caja de 6 bot de 1,5 L
Caja de 1 bot de 5 L

NOTA DE CATA

- 👁️ VISTA: Cereza madura intensa.
- 👃 NARIZ: Fruta en sazón, aramos de crianza en roble.
- 👄 BOCA: Sabroso, intensa fruta, dulzor de la madera.
- 🍷 MARIDAJE: Guisos de carne, quesos curados.



BARBADILLO
DESDE 1821

BODEGA  PIRINEOS