



DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen Somontano

Tipo de vino: Tinto crianza 2020

Variedades de uva: Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot.

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 14,5% vol.

Acidez total: 6 g/l ácido tartárico

pH: 3,40

Azúcar residual: 4 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**