



DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen Protegida Somontano

Tipo de vino: Tinto Reserva 2018

Variedades de uva: Cabernet Sauvignon, Merlot y Moristel.

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 14.5% vol.

Acidez total: 5.6 g/l ácido tartárico

pH: 3.29

Azúcar residual: 2.6 g/l

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedo más tradicional del Somontano. Pagos de Lazán.

Número de Hectáreas: 70 Hectáreas

Edad media del viñedo: 20 años.

Rendimiento: 4.000 Kilos/Hectárea.

Tipo de suelo específico: suelo franco con bastante limo pero con poca profundidad debido a la cercanía de horizontes de roca de arenisca. Es una zona de sierra con parcelas en terrazas.

Poda: Viñedo en espaldera, poda en cordón a 3 pulgares por brazo y 2 yemas por pulgar. Microclima específico: El contraste de temperaturas verano-invierno, día-noche favorece los ciclos de maduración. Zona más alta del Somontano tradicional.

Tipo de Vendimia: Mecanizada para las variedades foráneas y manual para las autóctonas.

VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable.

Fermentación: 25°C.

Tiempo: 4-6 días.

CRIANZA

Crianza en barricas de roble americano y francés de tostados medios durante 14 meses y completándose con 24 meses en botella, donde el vino se redondea y alcanza su madurez.

Bodega de crianza: Bodega Carmelo Castanera

Tipo de barrica: 225 L de Roble Americano y Francés

FORMATO

Caja de 6 bot de 75 cl

NOTA DE CATA

- 👁️ VISTA: Intenso color teja y gran percepción granate.
- 👃 NARIZ: Grosella negra, pimienta, clavo, cítricos y café.
- 👄 BOCA: Sabroso, suave, lleno de matices y muy redondo.
- 🍷 MARIDAJE: Ternasco asado, carnes rojas, quesos curados.



BARBADILLO
DESDE 1821

BODEGA  **PIRINEOS**