



## DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen Protegida Somontano

Tipo de vino: Tinto Reserva 2019

Variedades de uva: Cabernet Sauvignon, Merlot y Moristel.

## CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 15% vol.

Acidez total: 6.3 g/l ácido tartárico

pH: 3.4

Azúcar residual: 4 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: Temperatura controlada a 25°C. Final de fermentación a 28°C

Tiempo: 12-14 días.

## ELABORACIÓN

Cada variedad se elabora con separado. Suave extracción con remontes frecuentes de poco volumen.

## CRIANZA

Crianza en barricas de roble americano y francés de tostados medios de 12 a 14 meses y completándose con el tiempo en botella según cata, siendo el periodo total de crianza entre barrica y botella un mínimo de 36 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

## NOTA DE CATA

👁️ VISTA: Intenso color granate con ribetes color teja.

👃 NARIZ: Notas balsámicas y especiadas, grosella negra, pimienta, clavo, café.

👄 BOCA: Sabroso, suave, lleno de matices entre fruta y estructura, complejidad..

👅 MARIDAJE: Ternasco asado, carnes rojas, quesos curados.



**BARBADILLO**  
DESDE 1821

**BODEGA**  **PIRINEOS**