



#### DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen Somontano  
Tipo de vino: Blanco joven 2022  
Variedades de uva: Gewürztraminer

#### CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 12,5 % vol.  
Acidez total: 3,02 g/l ácido tartárico  
pH: 3,33  
Azúcar residual: 10,1 g/l  
Alérgenos: Contiene Sulfitos

#### VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Selección de diversos parajes del Somontano, entre Salas y Barbastro.  
Número de Hectáreas: 40 Hectáreas  
Edad media del viñedo: 7-10 años.  
Rendimiento: 6.000 Kilos/Hectárea.  
Tipo de suelo específico: Suelos de ribera con graba y arena.  
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. Selección de parcelas en función de su potencial y equilibrio. Vendimia en la ventana aromática de fruta fresca.

#### VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable.  
Fermentación: Temperatura controlada a 17°C para potenciar el carácter varietal.  
Tiempo: 10 días.  
Proceso de elaboración: Tras una maceración en frío del mosto con los hollejos de 2 horas a una temperatura de 10°C, fermenta, una vez limpio, a temperaturas de 17°C durante aproximadamente 1 día para desarrollar y guardar el máximo de aromas. Paramos la fermentación mediante frío y filtración para que queden unos gramos de azúcares sin fermentar.

#### FORMATO

Caja de 6 bot de 75 cl

#### NOTA DE CATA

- 👁️ VISTA: Amarillo pálido.
- 👃 NARIZ: Aromas a rosas, flores, cítricos y jengibre.
- 👄 BOCA: Suave, afrutado, de gran finura, con dulzor equilibrado por el carbónico.
- 🍷 MARIDAJE: Mariscos, percebes, queso parmesano, pastas y pizza.



**BARBADILLO**  
DESDE 1821

BODEGA  PIRINEOS