DATOS BÁSICOS
Denominación de Origen Somontano
Tipo de vino: Blanco joven 2023
Variedades de uva: Gewürztraminer

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS
Grado alcohólico: 13 % vol.
Acidez total: 5,1 g/l ácido tartárico
pH: 3,1
Azúcar residual: 17 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 17ºC 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 10ºC, fermenta, una vez limpio, a temperaturas de 17ºC durante aproximadamente 1 día para desarrollar y guardar el máximo de aromas. Paramos la fermentación mediante frio 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