



DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen Somontano
Tipo de vino: Rosado joven 2022
Variedades de uva: Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico: 12.5% vol. Acidez total: 5,25 g/l
pH: 3
Azúcar residual: 16 g/l Alérgenos: Contiene Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Selección de diversos parajes del Somontano, entre Salas y Barbastro.

Número de Hectáreas: 80 Hectáreas

Edad media del viñedo: 7-10 años.

Rendimiento: 4.500 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. 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 15°C para conservar la fruta.
Tiempo: 10 días.

Proceso de elaboración: Tras una maceración en frío con los hollejos de 8-10 horas a una temperatura de 10° C, se separa el mosto por gravedad, y se fermenta, una vez limpio, a temperaturas de 15-17° C durante aproximadamente 15 días 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: Color fresa intenso.
- NARIZ: Aromas frutales a cerezas, violetas y hierbabuena.
- BOCA: Suave, afrutado, con rico dulzor equilibrado por el carbónico.
- MARIDAJE: Pastas, pizzas, verduras salteadas, arroces.



BARBADILLO

DESDE 1821



**BODEGA
PIRINEOS**