



DATOS BÁSICOS
Denominación de Origen Somontano
Tipo de vino: Rosado joven 2026
Variedades de uva: Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS
Grado alcohólico: 12,5% vol.
Acidez total: 5,1 g/l
pH: 3,28
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 15ºC 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 15-1 7" C durante aproximadamente 15 días 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: 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