



DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen Protegida Somontano

Tipo de vino: Tinto 2021

Variedades de uva: Cabernet Sauvignon, Merlot y Moristel.

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 14% vol.

Acidez total: 6.32 g/l ácido tartárico

pH: 3.38

Azúcar residual: 3.85 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: suelo franco - limoso, con poca profundidad debido a la cercanía de horizontes de roca de arenisca. Es una zona de sierra con parcelas dispuestas en terrazas. El contenido en materiales calizos y la escasez de nutrientes limita de forma natural el vigor de las cepas, propiciando uvas de gran concentración y vinos de alta calidad.

Poda: Viñedo en espaldera, poda en cordón a 3 pulgares por brazo y 2 yemas por pulgar.

Microclima específico: el marcado contraste de temperaturas entre el día y la noche, propio de los viñedos más elevados en el Somontano tradicional, es el secreto de una maduración pausada y perfecta. El sol del día genera azúcares, mientras que el frío nocturno frena la pérdida de acidez por parte de la planta. El resultado son unos vinos corpulentos, equilibrados y con una excelente acidez natural.

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

Envejecido entre 12 y 14 meses en barricas de tostado medio, con un claro predominio del roble francés combinado con un sutil porcentaje de americano que aporta complejidad. El ciclo se completa con una crianza en botella para lograr su redondez definitiva.

Bodega de crianza: Bodega Carmelo Castanera

Tipo de bodega: 225 L de roble francés y americano

FORMATO

Caja de 6 bot de 75 cl

NOTA DE CATA

👁️ **VISTA:** Intenso color granate con ribetes color teja.

👃 **NARIZ:** Fruta negra madura, notas balsámicas y especiadas, pimienta, café.

👄 **BOCA:** Voluminosa y elegante. Taninos pulidos, suave, persistencia y complejidad.

🍷 **MARIDAJE:** Guisos de caza, ternasco asado, embutidos y quesos curados.