



DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen Somontano

Tipo de vino: Blanco joven 2024

Variedades de uva: Gewürztraminer

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 12,5 % vol.

Acidez total: 5,9 g/l ácido tartárico

pH: 3,06

Azúcar residual: 13 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 grava 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**