



DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen Protegida Somontano.

Tipo de vino: Tinto Roble 2023.

Variedades de uva: Garnacha, Syrah.

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 13% vol.

Acidez total: 5,53 g/l ácido tartárico.

pH: 3,41.

Azúcar residual: 5,13 g/l.

Alérgenos: Contiene sulfitos.

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedo más tradicional del Somontano. Uva procedente de 50 hectáreas de diversos parajes entre Barbastro y Salas.

Edad: 7-15 años.

Rendimiento: 4.500 Kilos/Hectárea.

Suelo: Franco-calizos sobre horizontes de margas o areniscas.

Poda: Conducción en espaldera y poda en cordón a tres pulgares por brazo y tres yemas por pulgar.

Tipo de Vendimia: Mecanizada.

Fecha de inicio: Segunda ó Tercera semana de septiembre.

Vendimiado la garnacha y el Syrah en fruta fresca.

VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable

Temperatura: 25°C durante 6 días.

Proceso de elaboración: Fermentación tradicional a suaves temperaturas. Maceraciones cortas de 1 semana aproximadamente para no extraer tanino en exceso y temperaturas moderadas, que nos ayudan a conservar los aromas y a no extraer demasiado.

El vino se enriquece por el paso por barrica francesa durante 4 meses y completa su crianza con una estancia en depósitos de hormigón donde el vino gana en complejidad por sus especiales condiciones a la que le sometemos. Especialmente en ambiente reductor sin presencia de oxígeno.

Crianza: Crianza en barricas semi nuevas de roble francés durante 4 meses donde se desarrolla la fermentación maloláctica

Tipo de barrica: 225 L de roble francés.

FORMATO

Caja de 6 bot de 75 cl.

NOTA DE CATA

- 👁 **VISTA:** Profundo color cereza picota.
- 👃 **NARIZ:** Aroma fresco a grosella negra, cerezas, madera y fruta madura.
- 👄 **BOCA:** Muy afrutado y buena integración con la madera que aporta complejidad y dulzor.
- 🍽 **MARIDAJE:** Pastas, legumbres, tapas, quesos, carnes de ave, embutidos y quesos blandos. Servir a 16° C de temperatura.



BARBADILLO
DESDE 1821

BODEGA PIRINEOS