



Pirineos

DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen Somontano

Tipo de vino: Tinto Roble 2017

Variedades: Merlot y Syrah

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 13,5 %vol.

Acidez total: 5,71 g/L

pH: 3,32

Azúcar residual: 2 g/L

Alérgenos: Contiene Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedo más tradicional del Somontano, parajes entre Salas Altas y Salas Bajas.

Número de Hectáreas: 48 Hectáreas

Edad: 12 años

Rendimiento: 4.000 Kg/Hectárea

Tipo de suelo específico: Suelos franco arcillosos profundos y bien drenados.

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

Microclima específico: El contraste de temperaturas verano-invierno, día-noche favorece los ciclos de maduración.

Tipo de Vendimia: Mecanizada

VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable.

Temperatura: 25°C

Tiempo: 4-6 días

Levadura seca seleccionadas.

Proceso de elaboración: Se vendimia la uva en ventana aromática de fruta fresca.

Fermentación y maceración de 4 días para extraer todo el color y antocianos. Sangrado y continuación de la fermentación sin hollejos a suave temperatura (24°C).

CRIANZA

Crianza en barricas semi nuevas de roble americano y francés durante 4 meses.

Tipo de barrica: 225 L de Roble Americano y francés

PREMIOS

Medalla de Oro – Berliner Wein Trophy verano 2018 (17)

91 puntos – James Suckling 2018 (16)

Medalla de Oro - Concours Mondial Bruxelles 2017 (16)

FORMATO

Botella de 75cl. en caja de 6 botellas.

NOTA DE CATA

- 👁️ VISTA: Buena concentración y mucho color.
- 👃 NARIZ: Muy fresco y con matices fiólicos: hoja de tomate, maracuyá, lima.
- 👄 BOCA: Buena integración de la madera que aporta complejidad y dulzor.
- 👤 MARIDAJE: Pasta con base de tomate, asados, barbacoas, fiambres, ahumados.



BARBADILLO

DESDE 1821