DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen Somontano
Blanco joven 2022
Uvas: Chardonnay y Gewürztraminer.

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 13,5 % vol.
Acidez total: 3,54 g/l 4
pH: 3,46
Azúcar residual: 1,33 g/L
Alérgenos: Contiene Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

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

Número de Hectáreas: 100 Hectáreas

Edad media del viñedo: 7 - 15 años.

Rendimiento: 5.000 Kilos/Hectárea.

Tipo de suelo específico: Suelos franco-calizos sobre horizontes de margas o areniscas para la Chardonnay y suelos profundos de tipo franco arcillosos en zonas de valle para la Gewürztraminer.

Poda: Conducción en espaldera y 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.

VINIFICACIÓN

Definir el momento de la vendimia en función de los aromas que tenga la uva es el primer paso crucial para conseguir una gran calidad en los vinos blancos. Evitar las oxidaciones, utilizar presiones suaves y limpiar los mostos para que fermenten cristalinos, contribuye a obtener finura y elegancia. El reposo sobre las lías aporta cremosidad y complejidad aromática.

FORMATO

Botella con capacidad de 75cl. en caja de 6 botellas.

NOTA DE CATA

VISTA: Amarillo pálido brillante con tones verdosos.
NARIZ: Muy aromático, floral, cítrico y frutal.
BOCA: Suave y cremoso, con mucha finura y sabor.
MARIDAJE: Quesos grasos, pescados, mariscos y pasteles de hojaldre con verdura.

BARBADILLO
DESDE 1821

BODEGA PIRINEOS