DATOS BÁSICOS
Denominación de Origen Somontano.
Tipo de vino: Blanco joven 2023.
Variedades: 100% Chardonnay.

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS
Grado alcohólico: 14% vol.
Acidez total: 7,03 g/l ácido tartárico.
pH: 3.21
Azúcar residual: 1.17 g/L
Alérgenos: Contiene Sulfitos.

VIÑEDOS Y VENDIMIA
Viñedo: Parajes de Novalla, Sierra y la Oliva, situado en el llano elevado entre la localidad de Salas Altas y el río Vero.
Número de Hectáreas: 10 Hectáreas.
Edad media del viñedo: 14 años.
Rendimiento: 5.000 Kilos/Hectárea.
Tipo de suelo específico: Suelos profundos de textura franco-limosa.
Poda: Conducción en espaldera y poda en cordón a 3 pulgares por brazo y 2 yemas por pulgar.
Microclima: El contraste de temperaturas verano-invierno, día-noche favorece los ciclos de maduración.
Tipo de Vendimia: Mecanizada.

VINIFICACIÓN
Depósitos: Acero inoxidable.
Fermentación: Temperatura controlada a 17ºC.Parcialmente en madera.
Tiempo: 10 días.
Proceso de elaboración: Suave prensado para extraer solo el mosto yema. 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 con tonos verdes.
- NARIZ: Gran finura y expresión. Fruta de hueso, cítricos y especias.
- BOCA: Sabroso y con buena acidez., cremoso y estimulante. Con mucho sabor.
- MARIDAJE: Entrantes, embutidos, patés, mariscos, pescados azules y salseados.

BARBADILLO
DESDE 1821

BODEGA PIRINEOS