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

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS
Grado alcohólico: 13,5 % vol.
Acidez total: 5.85 g/l ácido tartárico.
pH: 3.38
Azúcar residual: 2 g/L
Alérgenos: Contiene Sulfitos.

VIÑEDOS Y VENDIMIA
Viñedo: Paraje el Poyed a las orillas del río Vero.
Número de Hectáreas: 10 Hectáreas.
Edad media del viñedo: 17 años.
Rendimiento: 6.000 Kilos/Hectárea.
Tipo de suelo específico: Suelo de ribera con abundantes gravas, arena y limo.
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: Nocturna mecanizada.

VINIFICACIÓN
Depósitos: Acero inoxidable.
Fermentación: Temperatura controlada a 18ºC.
Tiempo: 10 días.
Proceso de elaboración: Ligera maceración del mosto con los hollejos. Fermentación a temperaturas moderadas para evitar que los aromas amílicos de fermentación dominen sobre el carácter varietal. La variedad Gewürztraminer en Somontano adquiere una personalidad especial, caracterizada por una buena madurez de la fruta. Conservación sobre lías.

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

NOTA DE CATA

- VISTA: Color amarillo pálido con tonos verdosos.
- NARIZ: Cítricos, flores, rosas, especiados como el jengibre.
- BOCA: Jugosa, larga y equilibrada. Alta persistencia aromátIca.
- MARIDAJE: Comida india, marisco, sushi y sashimi, quesos grasos.

BARBADILLO
DESDE 1821

BODEGA PIRINEOS