DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen Somontano
Rosado joven 2023
Variedades: Tempranillo, Cabernet

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 14 % vol.
Acidez total: 5.38 g/l 4
pH: 3.38
Azúcar residual: 2.5 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 con arcilla y buena retención de agua. Zonas de valle para la Tempranillo y zona de llanos para la Cabernet.

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.

ELABORACIÓN

Un delicado proceso permite extraer todos los aromas y el dulzor de la uva sin teñir el mosto. Es como hacer un blanco de uvas tintas. La fermentación se dirige de forma que permita revelar los aromas más frescos, de frutas rojas y flores. El trabajo con las lías ayuda a construir una boca con personalidad y mucho sabor.

FORMATO

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

NOTA DE CATA

VISTA: rosado pálido o rubor (blush).

NARIZ: Perfumado, fresco y floral. Cítricos, violetas, cerezas y rosas. Persistente.

BOCA: Sabroso y equilibrado. Gran volumen y suavidad. Acidez que le aporta frescor.

MARIDAJE: Arroces caldosos, verduras en tempura, carnes de ave y pescados ahumados.

BARBADILLO
DESDE 1821

BODEGA PIRINEOS