DATOS BÁSICOS
Denominación de Origen Somontano
Tinto joven 2023
Variedades de uva: Merlot, Garnacha Tinta y Moristel.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS
Grado alcohólico: 14% vol.
Acidez total: 6,05 g/l ácido tartárico
pH: 3,4
Azúcar residual: 3,2 g/l
Alérgenos: Contiene Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA
Viñedo: Selección de diversos parajes del Somontano, entre Salas y Barbastro.
Número de Hectáreas: 100 Hectáreas
Edad media del viñedo: 10 años.
Rendimiento: 4.500 Kilos/Hectárea.
Tipo de suelo específico: Suelos francos con buena profundidad y calizos para la Merlot. Suelos al pie de la Sierra para la Moristel. Suelos pobres de ladera para la Garnacha.
Poda: Viñedo en espaldera, 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. Selección de parcelas en función de su potencial y equilibrio. Vendimia en la ventana aromática de fruta fresca.

ELABORACIÓN
Las tres variedades se vendimian privilegiando la fruta sobre la concentración. Utilizamos levaduras autóctonas seleccionadas que nos permiten conseguir una mayor expresión de la tipicidad del Somontano. Fermentamos a temperaturas moderadas para conservar la sensación frutal. Maceramos suavemente para lograr vinos equilibrados y placenteros.

FORMATO
Caja de 6 bot de 75 cl
Caja de 6 bot de 150 cl

NOTA DE CATA
VISTA: De color rojo intenso. Con tonos violetas.
NARIZ: Gran expresividad, fresa, frambuesa, frutas rojas y negras, especiados dulces, pimienta.
BOCA: Muy expresivo y jugoso, con mucha fruta y sabor. Suave y cremoso. Gran persistencia aromática.
MARIDAJE: Es un vino de amplias combinaciones, tapas, embutidos y quesos. Guisos de cuchara, gastronomía italiana y cocina mediterránea.

BARBADILLO
DESDE 1821

BODEGA PIRINEOS