



Denominación de Origen Somontano
Tipo de vino: Blanco joven 2025
Variedades: Sauvignon Blanc 100%

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 13 % vol.
Acidez total: 5.66 g/l
pH: 3.46
Azúcar residual: 3.25 g/L
Alérgenos: Contiene Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedo más tradicional del Somontano, parajes entre Barbastro y Salas.
Número de Hectáreas: 50 Hectáreas
Edad media del viñedo: 10 años.
Rendimiento: 5.000 Kilos/Hectárea.

Tipo de suelo específico: Suelos franco-calizos que retienen la humedad necesaria a la vez que ofrecen un buen drenaje. Favorecen una alta acidez y otorgan al vino un perfil elegante y con mineralidad.

Poda: Conducción en espaldera y poda en cordón a 3 pulgares por brazo y 3 yemas por pulgar.

Microclima específico: El contraste de temperaturas día-noche favorece los ciclos de maduración, produciendo azúcares con el calor del día y manteniendo la acidez con el frescor de la noche.

Tipo de Vendimia: Mecanizada.

VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable.
Fermentación: Temperatura controlada a 16-18oC.
Tiempo: 7-10 días.
Proceso de elaboración: Prensa directa. Con un primer prensado muy suave se obtiene el mosto flor, con el que se elabora este vino. Se extremen los cuidados desde el viñedo para evitar oxidaciones y preservar así su carácter varietal e intensidad aromática.

FORMATO

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

NOTA DE CATA

VISTA: Amarillo pálido con tonos verdosos, brillante.
NARIZ: Fresco, cítrico y frutal. Aromas de flores blancas, cítricos, fruta de la pasión.
BOCA: Suave, fresco, sabroso y con mucha persistencia.
MARIDAJE: Quesos grasos, arroces, pescados y mariscos.



BARBADILLO
DESDE 1821

BODEGA PIRINEOS