



#### DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen Somontano

Tipo de vino: Blanco joven 2020

Varietades: Chardonnay, Gewürztraminer y Sauvignon Blanc

#### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Grado alcohólico: 13,5% vol.

Acidez total: 5,54g/l.

pH: 3,38

Azúcar Residual: 0,6 g/l.

Alérgenos: Contains Sulfitos.

#### VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Partidas Viñedo de la Cooperativa Comarcal de Somontano de Sobrarbe. Selección mejores viñedos de uva blanca del Somontano.

Número de Hectáreas: 30 Hectáreas

Edad media del viñedo: 10 años.

Rendimiento: 5.000 Kilos/Hectárea.

Tipo de suelo específico: Suelos francos con buena profundidad y calizos.

Poda: Conducción en espaldera y poda en cordón a 3 pulgares por brazo y 3 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 17°C.

Tiempo: 7-10 días.

Proceso de elaboración: Se elaboran todas las variedades por separado en su momento más idóneo de madurez. Se realiza una maceración prefermentativa en frío para extraer más aromas. Después de un desfangado por frío, el mosto limpio, tratado de forma reductiva, fermenta a suaves temperaturas.

#### FORMATO

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

#### NOTA DE CATA

👁️ VISTA: Color amarillo pálido con tonos verdosos

👂 VARIZ: Cítricos, flores, especias, frutas y una parte vegetal fresca.

👄 BOCA: Volumen, dulzor y acidez muy equilibrada. Persistencia aromática en boca.

👅 MARIDAJE: Brandada de bacalao, pescados, mariscos, arroces, fideuá y quesos grasos.



**BARBADILLO**  
DESDE 1821

BODEGA  PIRINEOS