



DATOS BÁSICOS

Ubicación de bodegas: Ctra. Barbastro a Naval Km. 3,5 (22300-Barbastro-Huesca-España)
 Tipo de vino: Tinto Roble
 Uvas: Merlot y Syrah

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 14% Vol.
 Acidez total: 5,5 g/l ácido tartárico
 PH: 3,34
 Azúcar residual: 2,6 g/L
 Alérgenos: Contiene Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedo más tradicional del Somontano, procedente de diversos parajes entre Salas Altas y Salas Bajas.
 Variedades: Merlot y un pequeño porcentaje de Syrah
 Número de Hectáreas: 48 Hectáreas
 Edad: 12 años. Viñedo de secano.
 Rendimiento: 4000 Kilos/Hectárea.
 Tipo de suelo específico: Suelos franco arcillosos profundos y bien drenados.
 Poda: Viñedo en espaldera, poda en cordón a tres pulgares por brazo y dos yemas por pulgar
 Microclima específico: El contraste de temperaturas verano-invierno, día-noche favorece los ciclos de maduración
 Tipo de Vendimia: mecanizada.
 Fecha de inicio: Final de Agosto para el Merlot y primera semana de Septiembre par el Syrah.
 Duración: 5 días

VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable
 Temperatura: 25 oC
 Proceso de elaboración: Se vendimia la uva en ventana aromática de fruta fresca.
 Fermentación y maceración de 4 días para extraer todo el color y antocianos. Sangrado y continuación de la fermentación sin hollejos a suave temperatura.(24 oC)

CRIANZA

Crianza en barricas semi nuevas de roble americano y francés durante 4 meses.
 Bodegas de crianza: Bodega Carmelo Castanera
 Tipo de barrica: 225 L de Roble Americano y francés

FORMATO

Botella con capacidad de 75cl. Caja de 6 botellas

NOTAS DE CATA

Intensa nariz. Aromas muy frescos y afrutados con aromas tiólicos (hoja de tomate, cassis, maracuyá, lima). Muy alta intensidad de fruta. Buena integración de la madera que aporta complejidad y dulzor tanto en nariz como en boca. Suave y jugoso con alta persistencia aromática.
 Pirineos tinto responde a la mezcla de dos variedades: Merlot y Syrah
 Bodega Pirineos ha identificado un nuevo perfil inédito de Merlot que se manifiesta de forma natural en el Somon-

tano. Estos vinos se distinguen por una buena concentración, mucho color, suavidad en boca y, sobre todo, por una expresión aromática intensa, que se caracteriza por aromas a boj, maracuyá, cassis, cítricos y en general a fruta fresca (aromas que provienen de compuestos tiólicos), que son muy apreciados actualmente en los vinos. Este tipo de aromas proceden de ciertos precursores aromáticos que se producen en la uva durante su maduración, en función de las condiciones ambientales y de cultivo y que luego se revelan durante la fermentación. Son vinos altamente aromáticos en boca, ya que la saliva libera precursores de estos aromas todavía presentes en el vino, lo que hace que tengan una alta persistencia aromática.

La variedad Syrah vendimiada en fruta fresca complementa aromáticamente el vino con sus notas de frutos negros, violetas y ciruelas, obteniendo de esta forma un conjunto de gran frescor y diversidad aromática.

GASTRONOMIA

Pasta con base de tomate, asados, magret de pato, barbacoas, fiambres y queso de cabra o ahumados

PREMIOS

Oro- Berliner Wine Trophy edición Verano 2016 (15)
 Baco de Oro 2016 (15)
 90 puntos – Guía SEVI 2016 (14)
 Oro – Mundus Vini 2015 (13)



Safra 2014. Jantar Adega Brasil Empório em 23/08/2017.