



GRAPE VARIETY:

BARBERA 100%

ALCOHOL BY VOLUME:

13,5% VOL

Barbera D'Alba

PEIRAGAL

BARBERA D'ALBA DOC

AREA DE PRODUCCIÓN:

Peiragal es una antigua palabra en dialecto que identifica colinas de suave pendiente compuestas de calizas arcillosas muy compactas y grandes piedras. Este tipo de suelo limita la cantidad de agua de lluvia que se absorbe, haciendo que las raíces crezcan profundamente en busca de humedad que luego sube por capilaridad desde las capas inferiores. Como resultado, la vid produce racimos de bayas sueltos y, por lo tanto, un vino muy estructurado, moderadamente ácido y con un contenido de alcohol equilibrado con taninos discretos y delicados.

SISTEMA DE VIÑEDO:

Las vides están orientadas hacia arriba en un sistema de espaldera vertical en colinas empinadas.

PROCESO DE VINIFICACIÓN:

La uva se recoge y se lleva rápidamente a la bodega donde se despalilla y se prensa suavemente para extraer sólo las partes más nobles y aromáticas de los hollejos y la parte exterior de la uva. La fermentación se realiza a temperatura controlada en depósitos termo acondicionados. La maceración dura 9 días a 28° y le sigue la fermentación. Una vez realizado esto, el vino se trasiega en tinajas de cemento revestidas con fibra de vidrio y aisladas con corcho para mantener la temperatura de post fermentación de 20° C por un período prolongado. De esta manera, la fermentación maloláctica se inicia espontáneamente.

ENVEGECIMIENTO:

La crianza de diez meses en barricas pequeñas de roble francés de tostado medio permite que el vino alcance un perfecto equilibrio entre taninos, acidez y alcohol. El roble imparte un toque suave de madera al vino además de los otros aromas y sabores. Ningún sabor domina, sino que todos se mezclan en una experiencia única y placentera. Madura 2 años después de su recolección y alcanza su mejor estado entre los 2 y los 5 años.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Este vino es de color rojo rubí con ribetes granates brillantes. Su nariz es fresca y viva, con marcados recuerdos de grosella negra, bayas, avellana tostada y vainilla. Inmediatamente agradable, equilibrado y armonioso, el sabor es elegante con taninos suaves. Las notas especiadas y amaderadas se combinan a la perfección.