

# PIRATA



**SALIDA AL MERCADO:** Noviembre 2019  
**MUNICIPIO:** Nieva y San Vicente de la Sonsierra  
**REGIÓN:** Segovia/La Rioja  
**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** No tiene  
**VARIEDADES DE LA UVA:** 50% Verdejo, 28% Garnacha Blanca, 15% Viura y 7% Malvasía

## VITICULTURA

**ESTILO DE PODA:** Vaso  
**CULTIVO:** Viña prefiroxela en vaso, armónico y orgánico  
**IRRIGACIÓN:** No  
**COSECHA EN VERDE:** Sí  
**PRODUCCIÓN POR CEPA:** 1,3 Kg -1,7 Kg. (Seg) y 1 Kg (LR)  
**VENDIMIA:** Verdejo: Octubre - Malvasía, Viura y Garnacha blanca: Del 14 al 23 de Septiembre

## ELABORACIÓN

**DESPALILLADO:** No  
**ESTRUJADO:** No  
**MACERACIÓN:** Sí, 8 horas (Seg) – 1 día (LR)  
**FERMENTACIÓN:** En barrica de roble francés  
**CRIANZA:** Stuck fast  
10 meses en un foudre de 1300 L de roble francés elaborado en Alemania  
**CLARIFICACIÓN:** No  
**EST. POR FRÍO:** No  
**FILTRACIÓN:** No

## ANÁLISIS

**ALCOHOL:** 13,98 %  
**ACIDEZ TOTAL:** 6,6 g/l.  
**pH:** 3,18

## PRODUCCIÓN

750 botellas magnums