

VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑAS DEL VERO CRIANZA



Añada: 2013.

Denominación de Origen: Somontano.

Viñedos: Bafaluy, Laquías, Borraz y Riverola.

Varietades: Cabernet Sauvignon y Tempranillo.

Crianza: 8 meses en bodega.

Alcohol: 14% vol.

Ph: 3,45.

Acidez total: 5,34 gr/l (tartárico).

Azúcar residual: 2,9 g/l.

CONTIENE SULFITOS

VENDIMIA

La vendimia 2013 se recordará como la más tardía de la historia de Viñas del Vero. Comenzó el 2 de septiembre con la variedad Pinot Noir para continuar con la Chardonnay. Durante la semana del 10 de septiembre comenzamos la vendimia del resto de las variedades y a partir de esa fecha, la vendimia fue transcurriendo lenta y escalonadamente hasta concluir el 29 de octubre con la Garnacha y Parraleta de nuestros viñedos del valle de Secastilla. Esta vendimia fue una de las más tardías en su inicio y larga en su duración, dos meses. En cuanto al ciclo vegetativo, tenemos que señalar que el periodo de maduración comenzó tarde y fue lento debido tanto a la temperatura como al número de racimos existentes. La maduración fenólica de los racimos fue en paralelo con la maduración glucométrica, por lo que los vinos de esta añada ofrecen una gran cantidad de aromas, así como colores muy bonitos y estables. La calidad de esta vendimia 2013 es alta y los vinos son abiertos, expresivos, frescos y aromáticos, con grado alcohólico comedido y fáciles de tomar. Es destacable que los parámetros analíticos auguran evoluciones longevas.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Los diferentes viñedos de los que obtenemos las uvas para elaborar este vino fueron plantados entre 1987 y 1989 en una zona de secano, con suelos francos arenosos. La altitud media es de 405 metros sobre el nivel del mar y están orientados de norte a sur para una mejor exposición solar.

ELABORACIÓN

Los viñedos de Tempranillo fueron vendimiados durante la última semana de septiembre, mientras que la vendimia de los viñedos de Cabernet Sauvignon no tuvo lugar hasta la tercera semana de octubre. En ambos casos, se realizó el despalillado y estrujado de la uva para, posteriormente, refrigerarla y encubarla. De esta forma, el mosto maceró con sus pieles durante 48 horas antes de comenzar con el proceso de fermentación, que se prolongó durante 14 días. Una vez terminada la fermentación, se procedió al descube y solamente los vinos flor fueron utilizados para el coupaje final, que permaneció en barricas 8 meses. Posteriormente, el vino fue filtrado y embotellado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Viñas del Vero Crianza muestra un aspecto brillante, rojo intenso y capa cerrada. En nariz nos ofrece aromas expresivos y contundentes, fruta roja bien madura y elegantes tostados que le confieren el carácter noble de un excelente crianza. Las sensaciones en boca comienzan por un suave ataque, seguido de un explosión de sabor en su paso, que resulta amable y placentero. La persistencia es larga y elegante, dejando un grato recuerdo que se prolonga en el tiempo.

SERVICIO

La temperatura de servicio adecuada es 15-17°C, siendo el vino perfecto para acompañar carnes rojas, caza menor, guisos especiados, pescados sabrosos y quesos.

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

