

VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑAS DEL VERO MERLOT · TEMPRANILLO



Añada: 2017.

Denominación de Origen: Somontano.

Viñedos: Salas Bajas, Barbastró y Pozán de Vero.

Varietades: Merlot y Tempranillo.

Fecha de vendimia: Última semana de agosto y segunda semana de septiembre.

Crianza: No.

Alcohol: 13,5 % vol.

Ph: 3,33.

Acidez total: 5,7 gr/l (tartárico).

Azúcar residual: 4,6 g/l.

CONTAINS SULPHITES

VENDIMIA

El año agrícola 2017 puede definirse como irregular, con una pluviometría dentro de la media del Somontano. Sin embargo, las lluvias tuvieron lugar fuera del período vegetativo de la vid, hubo heladas considerables durante la primavera y se dieron temperaturas elevadas durante todo el estío. La vendimia comenzó el 16 de agosto con la Chardonnay, a la que siguieron las demás variedades gradualmente para terminar el 2 de octubre con la Garnacha de Secastilla tras 47 días de vendimia. Pese a que la cantidad de uva fue bastante inferior respecto a otros años, el estado sanitario de la misma fue muy bueno, destacando la ausencia de enfermedades fúngicas. En términos generales, los vinos de la añada 2017 son estructurados, sabrosos y con una interesante concentración de aromas.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Los pagos de los que se obtienen las uvas tintas para elaborar Viñas del Vero Merlot Tempranillo Rosado fueron plantados entre 1988 y 2000. Tienen una altitud entre 350 y 450 metros sobre el nivel del mar y orientación norte-sur. Los suelos son francos del Mioceno, franco-arenosos y profusamente pedregosos.

ELABORACIÓN

La vendimia de las variedades Merlot y Tempranillo que utilizamos para elaborar nuestro Viñas del Vero Rosado se realizó por la noche, con el propósito de mantener la mayor concentración de aromas posible. Concretamente, la Merlot fue vendimiada durante la última semana de agosto, mientras que la Tempranillo alcanzó la madurez dos semanas más tarde. Ambos viñedos se encuentran próximos a la bodega, de tal manera que las uvas llegan rápidamente a la tolva. Una vez ahí, las uvas son estrujadas, refrigeradas e introducidas en la cuba de maceración, donde permanecen el tiempo necesario para que el mosto adquiera la cantidad de color deseada. Después, se lleva a cabo el escurrido de la cuba para obtener el mosto flor, que se trasiega a otra cuba donde fermenta a una temperatura controlada de 16°C. Tras varios trasiegos se decide el coupage final, que se refrigera y filtra antes de su embotellado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

En la fase visual muestra un color frambuesa brillante, con destellos azulados, que invita a degustarlo. En nariz, ofrece aromas golosos que nos trasladan a las tiendas de dulces. En boca, es de sabor intenso, agradable y concentrado. Es un vino fresco, limpio y largo que deja un grato recuerdo, reflejando las características de nuestra tierra.

SERVICIO

Debe ser servido a una temperatura entre 7 y 9°C para disfrutarlo sólo, o para "tapear" con todo tipo de aperitivos y disfrutar de arroces, pastas, ensaladas, platos especiados y carnes a la plancha.

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

