

VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑAS DEL VERO GRAN VOS RESERVA



Añada: 2015.
Denominación de Origen: Somontano.
Viñedos: La Torrecilla, Almunieta, San Marcos y Lazadiella.
Varietades: Selección de las mejores uvas tintas de cada vendimia.
Fecha de vendimia: Septiembre.
Crianza: 15 meses en barricas de roble francés.
Alcohol: 14% vol.
Ph: 3,62.
Acidez total: 5 g/l (tartárico).
Azúcar residual: 2,8 g/l.
CONTIENE SULFITOS

VENDIMIA

El año vitícola 2015 puede calificarse como irregular, con abundantes precipitaciones que se concentraron durante el otoño y el verano, siendo destacable cierta escasez de lluvia durante el invierno y la primavera. Respecto a las temperaturas, en invierno se dieron pocas heladas, todas ellas antes de la brotación, mientras que en verano el mes de julio resultó el más cálido de las últimas décadas. Debido a las moderadas temperaturas diurnas que se registraron durante la vendimia, la última fase de la maduración fue muy lenta, por lo que se realizaron maceraciones peliculares en las variedades blancas y maceraciones prefermentativas en las tintas para potenciar la extracción de aromas. Como resultado, los vinos de la vendimia 2015 son francos, estructurados y agradables, ofreciendo aromas intensos y sabores potentes. La vendimia comenzó el 18 de agosto con la variedad Pinot Noir, y terminó el 16 de octubre con la Cabernet Sauvignon.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Los mejores viñedos propios de la bodega son cultivados para elaborar nuestro Viñas del Vero Gran Vos. Estos fueron plantados en la década de los noventa, y se encuentran en tres ubicaciones bastante distantes entre sí, lo que hace que dispongan de tres tipos de suelo en cuanto a composición, horizonte y textura. Su altitud está comprendida entre los 400 y 475 metros sobre el nivel del mar y la orientación de su plantación es este-oeste.

ELABORACIÓN

Para elaborar Viñas del Vero Gran Vos se realiza una vendimia manual selectiva, de modo que solamente aquellos racimos totalmente sanos, homogéneos y que tengan el punto de madurez perseguido son recolectados en pequeñas cajas, preservando así su integridad. Tras un despallado en bodega, las uvas son refrigeradas y maceradas con sus hollejos durante tres días. Posteriormente, se llevan a cabo fermentaciones suaves y lentas, con el objetivo de extraer el máximo potencial posible. Tras el descube de los depósitos y varios trasiegos buscando la limpidez natural del vino, se lleva a barricas conservando los varietales puros, ya que cada uno necesita un tiempo de crianza diferente. Finalmente, se decide el ensamblaje definitivo tras una selección de los grupos de barricas.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Su aspecto brillante y su capa cerrada en la fase visual son el preludio de que estamos ante un gran vino. En nariz nos ofrece aromas intensos y amplios, con una atractiva paleta aromática dotada de gran cantidad de matices, sinónimo de complejidad y elegancia, que invitan a descubrir su armoniosa boca. Es sabroso, carnoso, grueso y largo. Sin lugar a duda, se trata de un vino pleno y placentero con una lenta evolución en el tiempo que, igualmente, se manifiesta en nuestra copa.

SERVICIO

Debe ser servido a una temperatura entre 16 y 18°C con carpaccios, carne roja, guisos, caza, quesos semicurados y postres de chocolate amargo.

Reconocimientos añada anterior:

- 92 puntos en Guía Peñín 2022.
- Medalla de Oro y "Best of Show Somontano Red" en Mundus Vini 2021.
- 96 puntos en Guía de Vinos Gourmets 2021.

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

