

VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑAS DEL VERO PINOT NOIR



Añada: 2021.
Denominación de Origen: Somontano.
Varietades: 100% Pinot Noir.
Fecha de vendimia: 26 de agosto.
Crianza: No.
Alcohol: 12,5% vol.
Ph: 3,23.
Acidez total: 5,52 gr/l (tartárico).
Azúcar residual: 3,1 g/l.
CONTIENE SULFITOS

VENDIMIA

El año agrícola 2021 en el Somontano fue seco, con una pluviometría un 29% inferior a la media de los últimos años. Respecto a las temperaturas, la mínima se marcó el 6 de enero (-6,8°C) y la máxima el 14 de agosto (39,9°C). La vendimia se inició el 23 de agosto con la variedad Chardonnay, y finalizó el 19 de octubre en nuestros viñedos más septentrionales, tras 58 días de vendimia, que la convierten en una de las más largas de nuestra historia. En términos generales, la vendimia 2021 fue escalonada y con la única complicación de las precipitaciones de principios de septiembre. La calidad de los vinos de esta añada puede definirse como muy alta, con una expresión franca de los varietales y texturas en boca muy agradables.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Los viñedos de Pinot Noir de Viñas del Vero se encuentran plantados con orientación noreste, lo que garantiza una buena protección de sus delicadas uvas frente al sol de mediodía. Los suelos son depósitos coluviales del cuaternario en terrazas y glacis, pobres, con textura franca y una pendiente del 25% lo que implica un excelente drenaje. El material vegetal procede de la Cote d'Or. La poda se realiza en Guyot simple, típicamente borgoñón.

ELABORACIÓN

La variedad Pinot Noir alcanzó su punto óptimo de madurez el 26 de agosto. Debido a su particular delicadeza vendimiamos los racimos de madrugada, poco a poco, para poder trabajar las uvas en bodega de forma escalonada. Así obtuvimos de forma gradual los mostos, que se dejaron macerar durante 15 minutos para obtener la baja intensidad de color buscada en este rosado. La fermentación se llevó a cabo únicamente con mosto flor y a baja temperatura. Tras tres trasiegos y su posterior estabilización, el vino fue embotellado la segunda semana de diciembre.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

En la fase visual ofrece un sensual color rosa pálido con irisaciones violáceas que nos invita a pensar en el preciado oro rosa, símbolo del minucioso cuidado con el que fue elaborado. En nariz presenta una sinfonía de aromas finos, elegantes, delicados y con gran limpidez. En boca es suave, sedoso, amable, continuo y redondo, con un postgusto muy agradable y diferente, que nos invita a repetir la experiencia de degustarlo.

SERVICIO

Debe ser servido a una temperatura entre 6 y 8°C, sólo o acompañando a todo tipo de aperitivos, ensaladas, carpaccios, sushi, sashimi, setas y arroces.

Reconocimientos añadas anteriores:

- 92 puntos en Guía de Vinos Gourmets 2021.
- Medalla de Oro en la Guía de Vinos Monovarietales Wine Up! 2019.
- Medalla de Oro en Sakura Women's Wine Awards 2020.

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

