

# VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## VIÑAS DEL VERO CRIANZA

Añada: 2019  
Denominación de Origen: Somontano.  
Viñedos: Bafaluy, Laguías, Borraz y Riverola.  
Variedades: Cabernet Sauvignon y Tempranillo.  
Fecha de vendimia: Primera y tercera semana de septiembre .  
Crianza: 8 meses en barrica.  
Alcohol: 14% vol.  
Ph: 3,55.  
Acidez total: 4,74 g/l (tartárico).  
Azúcar residual: 2,4g/l.  
CONTIENE SULFITOS

### VENDIMIA

El año agrícola 2019 puede definirse como muy seco, con una pluviometría un 23% inferior a la media. En cuanto a las temperaturas, cabe destacar que fue un año sin heladas y cálido en términos generales, especialmente durante los meses de verano. La vendimia se inició el 27 de agosto con las variedades Chardonnay y Pinot Noir, y finalizó el 8 de octubre en Secastilla, nuestro viñedo más septentrional. Fueron 43 largos días de vendimia, algo habitual en Somontano por el abanico de variedades, suelos y altitudes que disponemos. La vendimia 2019 fue escalonada y sin apenas problemas, debido en parte a la falta de precipitaciones, por lo que hubo una excepcional sanidad en todas las variedades. Como resultado, se obtuvieron vinos estructurados, sabrosos y con una concentración de aromas muy interesante, en los que cada variedad ha podido expresar con franqueza su tipicidad.

### 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.

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino

### ELABORACIÓN

Los viñedos de Tempranillo fueron vendimiados durante la tercera semana de septiembre, mientras que la vendimia de los viñedos de Cabernet Sauvignon no tuvo lugar hasta la primera semana de octubre. En ambos casos, se realizó el despallado 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 la fermentación, que se prolongó durante 14 días. Una vez terminada ésta, se procedió al descube y solamente los vinos flor fueron utilizados para el coupage 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, de color granate intenso y capa cerrada. En nariz nos ofrece aromas expresivos y contundentes, como 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 una explosión de sabor en su paso, que resulta amable y placentero. Su 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.

