

VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑAS DEL VERO BLANCO

Añada: 2021.
Denominación de Origen: Somontano.
Viñedos: Salas Bajas y Barbastro.
Varietades: Selección de varietales.
Fecha de vendimia: Agosto y septiembre.
Crianza: No.
Alcohol: 13% vol.
Ph: 3,30.
Acidez total: 5,6 g/l (tartárico).
Azúcar residual: 3,6 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 agradable.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Los pagos de los que se obtienen las uvas blancas para elaborar nuestro Viñas del Vero Macabeo Chardonnay 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 con abundante profusión de piedras.

ELABORACIÓN

Una selección de las variedades más representativas de nuestra tierra son recolectadas en la primera mitad del periodo de vendimia, siempre buscando el óptimo punto de madurez para aportar su máximo potencial en el coupage final de este vino. La vendimia es realizada siempre por la noche para preservar la máxima frescura posible en la gama aromática. El proceso en bodega comienza con un ligero estrujado, seguido de una maceración en frío de los mostos con sus propios hollejos. Posteriormente, escurrimos por gravedad los mostos flor, que fermentan por separado durante siete días a una temperatura siempre inferior a 16°C. En el mes de noviembre realizamos el coupage y estabilizamos el vino resultante mediante refrigeración, para poder pasar a la botella.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

En la fase visual, se muestra brillante, luminoso y atractivo por su capa verdosa, fruto de su juventud. Nos ofrece una amplia amalgama de aromas: frutales, florales y herbáceos, todos ellos en gran armonía, invitándonos a degustarlo de inmediato. Con un ataque suave, y un paso de boca limpio y elegante, es un vino equilibrado, coherente, fácil de beber y especialmente sabroso, que lo hacen muy versátil a la hora de elegir el momento para disfrutarlo.

SERVICIO

Debe ser servido a una temperatura entre 6 y 8 °C, sólo o acompañado de aperitivos, entrantes, ensaladas, mariscos, pescados y platos ligeros.



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

