

# VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## VIÑAS DEL VERO CHARDONNAY

Añada: 2021 .  
Denominación de Origen: Somontano.  
Variedades: 100% Chardonnay.  
Fecha de vendimia: Finales de agosto.  
Crianza: No.  
Alcohol: 13,5% vol.  
Ph: 3,47.  
Acidez total: 5,65 g/l (tartárico).  
Azúcar residual: 4,50 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 con los que elaboramos nuestro Viñas del Vero Chardonnay están situado en colinas a 400 metros sobre el nivel del mar y orientación norte-sur. Los suelos son francos, de yesos blancos, poco profundos y de fertilidad baja, donde las cepas de edad deben buscar nutrientes en profundidad. La iluminación que reciben hojas y racimos es muy elevada por el elevado albedo de las tierras blancas. Los diferentes clones utilizados vegetan rápidamente, con elevadas superficies foliares apoyados sobre modernos

emparrados para interceptar abundantemente los rayos de sol al tiempo que sombrean los racimos para proteger sus delicados aromas.

### ELABORACIÓN

La vendimia del Chardonnay comenzó la madrugada del 23 de agosto, en su punto óptimo de madurez. El estado sanitario de los racimos era impecable, así que pudimos macerar el mosto en frío con sus pieles durante unas horas para que pudiera enriquecerse en sabor y aromas. Posteriormente, realizamos un escurrido de la cuba de maceración, y fermentamos el mosto flor por separado para dar lugar al vino que ahora podemos disfrutar. Tras ser filtrado, el vino fue embotellado a finales del mes de noviembre.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Observamos un color amarillo de intensidad media, con mucho brillo e irisaciones verdosas, reflejo de nuestro cuidadoso proceso de elaboración. En nariz muestra aromas limpios e intensos a frutas tropicales maduras: piña, plátano, mango y guayaba, así como de corteza de cítricos, en especial la de limón. La entrada en boca es muy agradable seguida de una explosión de sabor donde el vino se muestra rico, sabroso, denso, estructurado, redondo, envolvente y largo, reflejo del arraigo de la Chardonnay a nuestra tierra y fruto de su larga historia.

### SERVICIO

Debe ser servido a una temperatura entre 8 y 10°C con todo tipo de entrantes, ensaladas, cremas, quiches y pescados.

### Reconocimientos añada anterior:

- Baco de Oro en los Premios Baco 2021.
- 91 puntos en Guía Peñín 2022.
- Medalla de Oro en "Chardonnay du Monde 2021"s



*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino

