

VIÑAS DEL VERO CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA

Añada: 2019

Denominación de Origen: Somontano.

Viñedos: Lantarrón y Pueyed.

Variedades: 100% Chardonnay.

Fecha de vendimia: Segunda semana de septiembre.

Crianza: 6 meses de crianza sobre lías.

Alcohol: 13,5% vol.

Ph: 3,33.

Acidez total: 6,40 g/l (tartárico).

Azúcar residual: 1,90 g/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

Viñas del Vero cultiva pagos de Chardonnay en diversas localizaciones dentro del Somontano buscando la diferente expresión de esta variedad en función de la altitud, orientación y tipo de suelo. Cada año, para elaborar este vino, buscamos la óptima maduración del viñedo y por ello, hemos seleccionado Lantarrón y Pueyed, dos excepcionales pagos muy diferentes entre sí tanto por su suelo como por la labor realizada cada año en la planta.

ELABORACIÓN

Elaborado 100% con uvas de Chardonnay de estos dos pagos seleccionados donde obtuvimos concentrados mostos vendimiados con una diferencia en el tiempo de seis días. Ambos, fueron introducidos en "pièces bourguignonnes" nuevas de 228 litros de cinco tipos de tostados diferentes para la fermentación con la finalidad de obtener la elegancia y complejidad de un vino de estas características. Tras la fermentación, reposó con sus lías durante seis meses en la bodega. Durante este periodo, se realizó un minucioso trabajo de "batonnage" que confirió al vino una excelente untuosidad. Posteriormente, fue filtrado y embotellado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

De color amarillo e irisaciones verdosas, aromas cítricos y de fruta tropical madura, presenta un agradable bouquet en equilibrio con los tonos tostados de la madera nueva. En la boca es suave y sedoso, con un paso de boca muy sabroso, largo, intenso y con una interesante acidez característica de nuestra latitud norte.

SERVICIO

Debe ser servido a una temperatura entre 7 y 9°C, ideal para combinar con ahumados, pescados grasos, carnes ligeras y quesos con carácter.



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

