

# VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## VIÑAS DEL VERO CLARIÓN



**Añada:** 2018.

**Denominación de Origen:** Somontano.

**Viñedos:** Selección de los mejores viñedos de uvas blancas.

**Varietades:** Selección de las mejores variedades de uvas blancas.

**Fecha de vendimia:** Septiembre.

**Crianza:** No.

**Alcohol:** 13,5% vol.

**Ph:** 3,22.

**Acidez total:** 5,66 g/l (tartárico).

**Azúcar residual:** 2,6 g/l.

CONTIENE SULFITOS

### VENDIMIA

El año agrícola 2018 puede definirse como muy lluvioso, con abundantes precipitaciones en primavera y verano (un 40% más que la media habitual). En cuanto a las temperaturas, se puede considerar como un año caluroso, especialmente durante el mes de agosto. La vendimia comenzó el 27 de agosto con la variedad Merlot y finalizó el 24 de octubre en nuestros viñedos más septentrionales, tras 57 largos días de vendimia, dos semanas más de lo habitual en nuestra bodega. Pese a que fue un año complicado sanitariamente debido a las abundantes precipitaciones, la maduración de la uva fue escalonada, por lo que no hubo solapamiento entre las diferentes variedades. En general, los vinos elaborados son muy expresivos, con intensidad aromática, facilidad en boca y redondez desde su juventud, lo que les augura un buen desarrollo en el tiempo.

### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Viñas del Vero Clarión se elabora a partir de una selección de las mejores uvas blancas de nuestros mejores viñedos, que nuestros enólogos seleccionan cada año antes de la vendimia.

### ELABORACIÓN

Para la elaboración de Viñas del Vero Clarión dejamos madurar durante más tiempo pequeñas partes de diferentes viñedos, con la finalidad de obtener una

mayor concentración en la pulpa de las uvas. Ya en bodega llevamos a cabo vinificaciones en cantidades muy limitadas de mostos de cada una de las variedades. Una vez finalizó la fermentación alcohólica, llevamos a cabo meticulosos trasiegos, dejando que los vinos se limpiaran por decantación de forma totalmente natural. En el mes de marzo de 2019 los vinos estaban en un momento óptimo de expresividad, y seleccionamos los mejores para realizar el coupage definitivo. Posteriormente, Viñas del Vero Clarión 2018 fue embotellado el 26 de abril de 2019, momento en el que comenzó el proceso de crianza en botella.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Una de las características más singulares de Viñas del Vero Clarión es la longevidad de su tonalidad amarilla verdosa. Su paleta aromática es amplia, abierta y compleja; toda una sinfonía de aromas florales, frutales e incluso especiados perfectamente orquestados que lo hacen naturalmente elegante. El ataque en boca es suave, continuado por una explosión de sabor, contundente y denso, a la vez que sedoso y largo. Sin lugar a duda, se trata de un vino exquisito con una sorprendente evolución, no sólo en la botella, sino también en nuestra copa.

### SERVICIO

La temperatura óptima de servicio está entre los 9 y 11°C. Combina perfectamente con aperitivos, ensaladas elaboradas, pescados, arroces, foie y quesos de cabra.

### Reconocimientos añada anterior:

- Medalla de Oro en el Concurso Internacional CINVE 2021.
- 93 puntos en JamesSuckling.com
- 92 puntos en Guía Peñín 2022.

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino

