

VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑAS DEL VERO CHARDONNAY

Añada: 2022.
Denominación de Origen: Somontano.
Variedades: 100% Chardonnay.
Fecha de vendimia: finales de agosto.
Crianza: No.
Alcohol: 13,5% vol.
Ph: 3,44
Acidez total: 5,5 g/l (tartárico).
Azúcar residual: 4,7 g/l.
CONTIENE SULFITOS

VENDIMIA

El año agrícola en el Somontano ha estado marcado por las altas temperaturas y las consecutivas olas de calor, pronto se marcaron altas temperaturas, a finales de primavera destaca el mes de mayo que registró la temperatura media más alta histórica, siendo el mes de mayo más caluroso desde que se tienen registros. La pluviometría ha sido de (412 mm) frente a los (513 mm) que registran las medias en el Somontano, lo que supone un 20 por ciento menos.

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 y expresiva. Se trata de un vino 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

