

VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑAS DEL VERO CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA

Añada: 2021

Denominación de Origen: Somontano.

Viñedos: Lantarrón y Pueyed.

Varietades: 100% Chardonnay.

Fecha de vendimia: Primera semana de septiembre.

Crianza: 6 meses de crianza sobre lías.

Alcohol: 13,5% vol.

Ph: 3,39.

Acidez total: 6,20 g/l (tartárico)

Azúcar residual: 1,8 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

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 barrica. 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.



FAMILIA
**GONZÁLEZ
BYASS**
VINOS Y SPIRITS-1835

