

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La pura expresión de la variedad Chardonnay Fermentado en Barrica

Añada: 2024
Denominación de Origen: Somontano.
Viñedos: Lantarrón y Pueyed.
Variedades: 100% Chardonnay.
Fecha de vendimia: Tercera semana de agosto. Crianza: 6 meses de crianza sobre lías.
Alcohol: 13 % vol.
Ph: 3,30
Acidez total: 6,30 g/l (tartárico)
Azúcar residual: 2 g/l.
CONTIENE SULFITOS

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.



**VIÑAS
DEL VERO**



CHARDONNAY
FERMENTADO
EN BARRICA

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

VENDIMIA

El año agrícola en el Somontano ha estado marcado por varios episodios de heladas de primavera y pedriscos que han condicionado en cierta forma el año vitícola y comprometido la producción en las fincas afectadas. La temperatura media registrada en esta campaña ha sido de 14,6 grados frente a los 14,2 de media registrada. En cuanto a precipitaciones, la media en el Somontano es 52l litros, el acumulado de esta campaña agrícola ha sido de 605 litros. La vendimia, se inicia el 20 de agosto con la variedad Chardonnay en zonas de secanos, y finaliza el 4 de octubre con la variedad Garnacha tinta en Secastilla, la parte más septentrional, y las variedades autóctonas en la zona de Salas Bajas. 45 días de vendimia similar a un año medio. Año de pocas complicaciones a nivel sanitario en la vid y en la uva.

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 si tanto por su suelo como por la labor realizada cada año en la planta.

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.

**VIÑAS
DEL VERO**

VIÑAS DEL VERO S.A. Ctra. de Naval, km 3,7 · 22300 BARBASTRO España
Tel. 974 302 216 · Fax 974 302 098 · www.vinasdelvero.es @VinasdelVero

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