

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La pura expresión de la variedad Sauvignon Blanc

Añada: 2025
Denominación de Origen: Somontano.
Variedades: 100% Sauvignon Blanc.
Fecha de vendimia: Primera semana de
septiembre.
Crianza: No.
Alcohol: 13% vol.
Ph: 3,39
Acidez total: 6,06 g/l (tartárico).
Azúcar residual: 2 g/l.
CONTIENE SULFITOS

ELABORACIÓN

La vendimia del Sauvignon Blanc se realizó en su punto óptimo de madurez a primeros de Septiembre. 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 diciembre.



**VIÑAS
DEL VERO**



Debe ser servido a una temperatura entre 6 y 8°C con todo tipo de entrantes fríos, ahumados, carpaccios y marisco.

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 521 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

Los viñedos con los que elaboramos nuestro Viñas del Vero Sauvignon Blanc están situados en colinas entre 400 y 550 metros sobre el nivel del mar y orientación este - oeste. Los suelos son francos, profundos y de fertilidad media, donde las cepas vegetan adecuadamente ofreciendo una gran superficie foliar, apoyada en emparrado vertical para incrementar la capacidad de interceptar los rayos solares, a la vez que sombrean los racimos para preservar los aromas más frescos.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Observamos un color amarillo de baja intensidad, con mucho brillo e irisaciones verdosas, de nuestro cuidadoso proceso de elaboración. En nariz muestra aromas característicos de la variedad, vegetales verdes complementados con fruta de la pasión. En la boca es muy fresco y nervioso, a la vez que largo y sabroso, invitándonos a pensar en el clima frío de nuestra tierra y en nuestras montañas, los Pirineos.