

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La pura expresión de la variedad Blanco

Añada: 2025

Denominación de Origen: Somontano.

Viñedos: Salas Bajas y Barbastro.

Varietades: Selección de varietales,
principalmente Chardonnay complementada
con Macabeo y otras variedades blancas
tradicionales de la zona.

Fecha de vendimia: Agosto y septiembre.

Crianza: No.

Alcohol: 13% vol.

Ph: 3,30.

Acidez total: 5,65 g/l (tartárico).

Azúcar residual: 3,5 g/l.

CONTIENE SULFITOS

ELABORACIÓN

Una selección de las variedades más representativas de nuestra tierra son recolectadas en la primera mitad del periodo de vendimia, siempre buscando el óptimo punto de madurez para aportar su máximo potencial en el coupage final de este vino. La vendimia es realizada siempre por la noche para preservar la máxima frescura posible en la gama aromática. El proceso en bodega comienza con un ligero estrujado, seguido de una maceración en frío de los mostos con sus propios hollejos. Posteriormente, escurrimos por gravedad los mostos flor, que fermentan por separado durante siete días a una temperatura siempre inferior a 16°C. En el mes de Noviembre realizamos el coupage y estabilizamos el vino resultante mediante refrigeración, para poder pasar a la botella.



**VIÑAS
DEL VERO**



Debe ser servido a una temperatura entre 6 y 8 °C, sólo o acompañado de aperitivos, entrantes, ensaladas, mariscos, pescados y platos ligeros.

VENDIMIA

El año agrícola ha estado marcado por dos olas de calor en los meses de junio y agosto, un episodio de heladas de primavera y cuatro episodios de granizo durante el verano. La temperatura media ha sido de 15,6 grados frente a los 14,2 de media registrada con 41 días con temperaturas mínimas inferiores a 0°C. El volumen acumulado en precipitaciones ha sido de 410 litros, un 22 por ciento por debajo de la media. La vendimia se inició el 19 de agosto con la variedad Chardonnay en zonas de secanos, y finalizó el 26 de septiembre con la variedad Garnacha tinta en Secastilla. Los 38 días de vendimia hacen que este año ha sido la vendimia más rápida que se recuerda. Los varietales han mostrado claramente su tipicidad manifestando un perfil aromático maduro. La sanidad de la uva y el éxito de las maceraciones y fermentaciones han dado como resultado un vino con intensidad manifiesta y elevada concentración de aroma y sabor.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Los pagos de los que se obtienen las uvas blancas para elaborar nuestro Viñas del Vero Blanco Selección de Varietales fueron plantados entre 1988 y 2000. Tienen una altitud entre 350 y 450 metros sobre el nivel del mar y orientación norte-sur.

Los suelos son francos del Mioceno, franco-arenosos y con abundante profusión de piedras.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

En la fase visual, se muestra brillante, luminoso y atractivo por su capa verdosa, fruto de su juventud. Nos ofrece una amplia amalgama de aromas: frutales, florales y herbáceos, todos ellos en gran armonía, invitándonos a degustarlo de inmediato. Con un ataque suave, y un paso de boca limpio y elegante, es un vino equilibrado, coherente, fácil de beber y especialmente sabroso, que lo hacen muy versátil a la hora de elegir el momento para disfrutarlo.