

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La pura expresión de la variedad Chardonnay

Añada: 2025
Denominación de Origen: Somontano.
Variedades: 100% Chardonnay.
Fecha de vendimia: Tercera semana de agosto.
Crianza: No. Alcohol: 13,5% vol.
Ph: 3,45
Acidez total: 5,70g/l (tartárico).
Azúcar residual: 4,5 g/l.
CONTIENE SULFITOS

ELABORACIÓN

La vendimia del Chardonnay comenzó la madrugada del 19 de 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 principios del mes de noviembre.



**VIÑAS
DEL VERO**



Debe ser servido
a una temperatura
entre 8 y 10 °C con
todo tipo de entrantes,
ensaladas, cremas,
quiches y pescados.

PREMIOS

- Baco de Oro, Chardonnay 2024.
- 92 puntos en Guía Peñín, Chardonnay 2024.
- Medalla de Oro en "CINVE" Añada 2024.
- Medalla de Bronce "Decanter 2025".
- Medalla de Oro "Sakura Japan Womens Awards" añada 2023.

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 de 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 solo 38 días de vendimia hacen que este año haya 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 viñedos con los que elaboramos nuestro Viñas del Vero Chardonnay están situados en colinas a 400 mts 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.

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.