

VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑAS DEL VERO CLARIÓN

Añada: 2023
Denominación de Origen: Somontano.
Viñedos: Selección de los mejores viñedos de uvas blancas.
Variedades: Selección de las mejores variedades de uvas blancas.
Fecha de vendimia: Última semana de agosto.
Crianza: No.
Alcohol: 13,5% vol.
Ph: 3,35
Acidez total: 6 g/l (tartárico).
Azúcar residual: 2 g/l.
CONTIENE SULFITOS

VENDIMIA

El año agrícola ha estado marcado tanto por las altas temperaturas, siendo la media de esta campaña de 16,5 °C, como por las olas de calor. La mínima se marcó el 30 de enero (-6,8°C) y la máxima el 18 de julio (41,5°C). No tuvimos heladas de primavera. La pluviometría ha sido de 415 mm, lo que supone un 20% menos que la media registrada en el Somontano. La vendimia se inició el 17 de Agosto con las variedades Chardonnay y Sauvignon Blanc y finalizó el 28 de Septiembre en Secastilla, nuestro viñedo más septentrional. Como resultado ha habido una excepcional sanidad en todas las variedades con las que se han obtenido vinos concentrados, sabrosos y expresivos

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Viñas del Vero Clarión se elabora a partir de una selección de las mejores uvas blancas de nuestros mejores viñedos, que nuestros enólogos seleccionan cada año antes de la vendimia.

ELABORACIÓN

Para la elaboración de Viñas del Vero Clarión dejamos madurar durante más tiempo pequeñas partes de diferentes viñedos, con la finalidad de obtener una mayor concentración en la pulpa de las uvas. Ya en bodega llevamos a cabo vinificaciones en cantidades muy limitadas de mostos de cada una de las variedades.

Una vez finalizó la fermentación alcohólica, llevamos a cabo meticulosos trasiegos, dejando que los vinos se limpiaran por decantación de forma totalmente natural. En el mes de marzo de 2024 los vinos estaban en un momento óptimo de expresividad, y seleccionamos los mejores para realizar el coupage definitivo. Posteriormente, Viñas del Vero Clarión 2023 fue embotellado el 29 de mayo de 2024, momento en el que comenzó el proceso de crianza en botella.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Una de las características más singulares de Viñas del Vero Clarión es la longevidad de su tonalidad amarilla verdosa. Su paleta aromática es amplia, abierta y compleja; toda una sinfonía de aromas florales, frutales e incluso especiados perfectamente orquestados que lo hacen naturalmente elegante. El ataque en boca es suave, continuado por una explosión de sabor, contundente y denso, a la vez que sedoso y largo. Sin lugar a duda, se trata de un vino exquisito con una sorprendente evolución, no sólo en la botella, sino también en nuestra copa.

SERVICIO

La temperatura óptima de servicio está entre los 9 y 11° C. Combina perfectamente con aperitivos, ensaladas elaboradas, pescados, arroces, foie y quesos de cabra

Reconocimientos añada anterior:

Medalla de Oro en el Concurso Internacional CINVE 2021.

93 puntos en JamesSuckling.com

92 puntos en Guía Peñín 2022.



FAMILIA
**GONZÁLEZ
BYASS**

VINOS Y SPIRITS - 1835

