

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La pura expresión de la variedad Crianza

Añada: 2021
Denominación de Origen: Somontano.
Viñedos: Bafaluy, Laguías, Borraz y Riverola.
Variedades: Cabernet Sauvignon
y Tempranillo.
Fecha de vendimia:
Durante el mes de septiembre. Crianza: 8
meses en barrica.
Alcohol: 13,5% vol.
Ph: 3,45.
Acidez total: 5,6 g/l (tartárico).
Azúcar residual: 2,5 g/l.
CONTIENE SULFITOS

ELABORACIÓN

Se realizó el despalillado y estrujado de las uvas de Tempranillo y Cabernet y posteriormente, fueron refrigeradas y encubadas. De esta forma, el mosto maceró con sus pieles durante 48 horas antes de comenzar la fermentación, que se prolongó durante 14 días. Una vez terminada ésta, se procedió al descube y solamente los vinos flor fueron utilizados para el coupage final, que permaneció en barricas durante 8 meses. Posteriormente, el vino fue filtrado y embotellado.



**VIÑAS
DEL VERO**



La temperatura de servicio adecuada es 15-17 °C, siendo el vino perfecto para acompañar carnes rojas, caza menor, guisos especiados, pescados sabrosos y quesos.

VENDIMIA

El año agrícola 2021 en el Somontano fue seco, con una pluviometría un 29% inferior a la media de los últimos años. Respecto a las temperaturas, la mínima se marcó el 6 de enero (-6,8°C) y la máxima el 14 de agosto (39,9°C). La vendimia se inició el 23 de agosto con la variedad Chardonnay, y finalizó el 19 de octubre en nuestros viñedos más septentrionales, tras 58 días de vendimia, que la convierten en una de las más largas de nuestra historia. En términos generales, la vendimia 2021 fue escalonada y con la única complicación de las precipitaciones de principios de septiembre. La calidad de los vinos de esta añada puede definirse como muy alta, con una expresión franca de los varietales y texturas en boca muy agradable.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Los diferentes viñedos de los que obtenemos las uvas para elaborar este vino fueron plantados entre 1987 y 1989 en una zona de secano, con suelos francos arenosos. La altitud media es de 405 metros sobre el nivel del mar y están orientados de norte a sur para una mejor exposición solar.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Viñas del Vero Crianza muestra un aspecto brillante, de color granate intenso y capa cerrada. En nariz nos ofrece aromas expresivos y contundentes, como fruta roja bien madura y elegantes tostados que le confieren el carácter noble de un excelente crianza. Las sensaciones en boca comienzan por un suave ataque, seguido de una explosión de sabor en su paso, que resulta amable y placentero. Su persistencia es larga y elegante, dejando un grato recuerdo que se prolonga en el tiempo.