

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La pura expresión de la variedad Gewürztraminer

Añada: 2025
Denominación de Origen:
Somontano. Viñedos: El Enebro.
Variedades: 100% Gewürztraminer.
Fecha de vendimia: Última semana de
agosto.
Crianza: No. Alcohol: 12% vol.
Ph: 3,25
Acidez total: 5,65 g/l (tartárico). Azúcar
residual: 10,5 g/l.
CONTIENE SULFITOS

ELABORACIÓN

Nuestro pago "El Enebro" se encuentra situado a sólo tres minutos de nuestra bodega, lo que nos permite transportar la uva rápidamente y comenzar a trabajar los mostos con el mayor cuidado y esmero, evitando la pérdida de los aromas contenidos en los hollejos. Tras el despalillado, refrigeramos la uva hasta una temperatura de 6°C y realizamos una maceración de mosto y pieles durante siete horas. Después, dejamos escurrir el mosto flor, que fermenta parcialmente dando lugar a nuestro Viñas del Vero Gewürztraminer. El vino fue embotellado la segunda semana de Diciembre.



VIÑAS DEL VERO



Debe ser servido a una temperatura entre 6 y 8°C con todo tipo de aperitivos, foie, ahumados, comida picante, platos exóticos y quesos grasos. Ideal también para disfrutarlo como copa de bienvenida.

PREMIOS

- PEÑIN 90 puntos. Añada 2024.
- CINVE Medalla de Oro. Añada 2024.
- VINESPAÑA:
 - Medalla Oro. Añada 2024
 - Medalla Gran Oro. Añada 2023.
- SAKURA JAPAN WOMENS AWARDS Doble Oro. Añada 2023.
- DECANTER 87 puntos. Añada 2023.
- TIM ATKIN 90 puntos. Añada 2022

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 solo 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

El pago "El Enebro" fue plantado en 1990. El suelo es franco y está situado a una altitud de 400 metros sobre el nivel del mar con orientación norte. Las características de suelo y microclima son las adecuadas para la variedad Gewürztraminer, que ha encontrado en el Somontano el hábitat idóneo en España.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Fruto de su delicado proceso de vendimia y elaboración, Viñas del Vero Gewürztraminer presenta destellos verdosos sobre un fondo amarillo pálido brillante. Su paleta aromática es amplia y embriagadora, con una gama que recuerda a los pétalos de flores y a la fruta exótica. Su aterciopelado ataque y su la expresividad de aromas en boca, así como su untuosidad, lo hacen realmente singular.