

VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑAS DEL VERO GRAN VOS RESERVA



Añada: 2018

Denominación de Origen: Somontano.
Viñedos: La Torrecilla, Almunieta, San Marcos y Lazadiella.

Varietades: Selección de las mejores uvas tintas de cada vendimia.

Fecha de vendimia: Septiembre.

Crianza: 15 meses en barricas de roble francés.

Alcohol: 14,5 % vol.

Ph: 3,55.

Acidez total: 5,3 g/l (tartárico).

Azúcar residual: 3 g/l.

CONTIENE SULFITOS

VENDIMIA

El año agrícola 2018 puede definirse como muy lluvioso, con abundantes precipitaciones en primavera y verano (un 40% más que la media habitual). En cuanto a las temperaturas, se puede considerar como un año caluroso, especialmente durante el mes de agosto. La vendimia comenzó el 27 de agosto con la variedad Merlot y finalizó el 24 de octubre en nuestros viñedos más septentrionales, tras 57 largos días de vendimia, dos semanas más de lo habitual en nuestra bodega. Pese a que fue un año complicado sanitariamente debido a las abundantes precipitaciones, la maduración de la uva fue escalonada, por lo que no hubo solapamiento entre las diferentes variedades. En general, los vinos elaborados son muy expresivos, con intensidad aromática, facilidad en boca y redondez desde su juventud, lo que les augura un buen desarrollo en el tiempo.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Los mejores viñedos propios de la bodega son cultivados para elaborar nuestro Viñas del Vero Gran Vos. Estos fueron plantados en la década de los noventa, y se encuentran en tres ubicaciones bastante distantes entre sí, lo que hace que dispongan de tres tipos de suelo en cuanto a composición, horizonte y textura. Su altitud está comprendida entre los 400 y 475 metros sobre el nivel del mar y la orientación de su plantación es este-oeste.

ELABORACIÓN

Para elaborar Viñas del Vero Gran Vos se realiza una vendimia manual selectiva, de modo que solamente aquellos racimos totalmente sanos, homogéneos y que tengan el punto de madurez perseguido, son recolectados en pequeñas cajas, preservando así su integridad. Tras un despalillado en bodega, las uvas son refrigeradas y maceran con sus hollejos durante tres días. Posteriormente, se llevan a cabo fermentaciones suaves y lentas, con el objetivo de extraer el máximo potencial posible. Tras el descubrimiento de los depósitos y varios trasiegos buscando la limpieza natural del vino, se lleva a barricas conservando los varietales puros, ya que cada uno necesita un tiempo de crianza diferente. Finalmente, se decide el ensamblaje definitivo tras una selección de los grupos de barricas.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Su aspecto brillante y su capa cerrada en la fase visual son el preludio de que estamos ante un gran vino. En nariz nos ofrece aromas intensos y amplios, con una atractiva paleta aromática dotada de gran cantidad de matices, sinónimo de complejidad y elegancia, que invitan a descubrir su armoniosa boca. Es sabroso, carnoso, grueso y largo. Sin lugar a duda, se trata de un vino pleno y placentero con una lenta evolución en el tiempo que, igualmente, se manifiesta en nuestra copa.

SERVICIO

Debe ser servido a una temperatura entre 16 y 18°C con carpaccios, carne roja, guisos, caza, quesos semicurados y postres de chocolate amargo.

Reconocimientos añada anterior:

- 92 puntos en Guía Peñín 2022.
- Medalla de Oro y "Best of Show Somontano Red" en Mundus Vini 2021.
- 96 puntos en Guía de Vinos Gourmets 2021.

FAMILIA
**GONZÁLEZ
BYASS**

VINOS Y SPIRITS · 1835

