

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La pura expresión de la variedad Pinot noir

Añada: 2025
Denominación de Origen: Somontano.
Variedades: 100% Pinot Noir.
Fecha de vendimia: 19 de agosto.
Crianza: No.
Alcohol: 12,5% vol.
Ph: 3,15.
Acidez total: 6,30 gr/l (tartárico).
Azúcar residual: 3,5 g/l.
CONTIENE SULFITOS

ELABORACIÓN

La variedad Pinot Noir alcanzó su punto óptimo de madurez el 19 de agosto. Debido a su particular delicadeza vendimiamos los racimos de madrugada, poco a poco, para poder trabajar las uvas en bodega de forma escalonada. Así obtuvimos de forma gradual los mostos, que se dejaron macerar durante 15 minutos para obtener la baja intensidad de color buscada en este rosado. La fermentación se llevó a cabo únicamente con mosto flor y a baja temperatura. Tras tres trasiegos y su posterior estabilización, el vino fue embotellado la segunda semana de diciembre.



VIÑAS DEL VERO



Debe ser servido
a una temperatura entre
6 y 8 ° C, sólo o
acompañando
a todo tipo de aperitivos,
ensaladas, carpaccios, sushi,
sashimi, setas y arroces.

RECONOCIMIENTOS AÑADAS ANTERIORES:

- 90 puntos en Guía Gourmets añada 2024.
- 97 puntos en Guía Peñín añada 2024.
- Medalla de Plata en CINVE añada 2024.
- Medalla de Plata Premios Baco 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 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

Los viñedos de Pinot Noir de Viñas del Vero se encuentran plantados con orientación noreste, lo que garantiza una buena protección de sus delicadas uvas frente al sol de mediodía. Los suelos son depósitos coluviales del cuaternario en terrazas y glacis, pobres, con textura franca y una pendiente del 25% lo que implica un excelente drenaje. El material vegetal procede de la Cote d' Or. La poda se realiza en Guyot simple, típicamente borgoñón.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

En la fase visual ofrece un sensual color rosa pálido con irisaciones violáceas que nos invita a pensar en el preciado oro rosa, símbolo del minucioso cuidado con el que fue elaborado. En nariz presenta una sinfonía de aromas finos, elegantes, delicados y con gran limpidez. En boca es suave, sedoso, amable, continuo y redondo, con un postgusto muy agradable y diferente, que nos invita a repetir la experiencia de degustarlo.