

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La pura expresión de la variedad Roble

Añada: 2024
Denominación de Origen: Somontano.
Viñedos: Pueyed y Herminio
en las proximidades del río Vero.
Variedades: Selección de variedades,
principalmente Cabernet Sauvignon y Merlot.
Fecha de vendimia: Agosto y septiembre.
Crianza: 4 meses en barrica de roble
americano.
Alcohol: 13%vol.
ph: 3,55
Acidez total: 5,05 g/l (tartárido)
Azúcar residual: 3 g/l.
CONTIENE SULFITOS

ELABORACIÓN

Cada una de las variedades fue vendimiada en su óptimo punto de madurez para obtener la mejor expresión en cada una de ellas. Tras el despallado y estrujado de las uvas, fueron refrigeradas a una T de 7 ° C y permanecieron en maceración durante tres días antes de iniciarse la fermentación alcohólica. Una vez terminada ésta, tras el descube, cada uno de los vinos fue trasegado tres veces antes de proceder al coupage de los mismos. Posteriormente, el vino resultante fue introducido en barricas de roble americano para su crianza durante cuatro meses. Finalmente el vino fue filtrado y embotellado en el mes de mayo de 2025.



**VIÑAS
DEL VERO**



Es un vino que puede disfrutarse solo o tomándolo con todo tipo de entrantes, platos ligeros, pescados y carnes, siempre servido a una temperatura entre 13 y 15 ° C

RECONOCIMIENTOS

· Reconocido como uno de los mejores vinos de España en la Guía "Los Supervinos 2017".

· La revista Elle lo destaca en su número de junio como uno de los mejores vinos en su rango de precio.

VENDIMIA

El año agrícola en el Somontano ha estado marcado por varios episodios de heladas de primavera y pedriscos que han condicionado en cierta forma el año vitícola y comprometido la producción en las fincas afectadas. La temperatura media registrada en esta campaña ha sido de 14,6 grados frente a los 14,2 de media registrada. En cuanto a precipitaciones, la media en el Somontano es 521 litros, el acumulado de esta campaña agrícola ha sido de 605 litros. La vendimia, se inicia el 20 de agosto con la variedad Chardonnay en zonas de secanos, y finaliza el 4 de octubre con la variedad Garnacha tinta en Secastilla, la parte más septentrional, y las variedades autóctonas en la zona de Salas Bajas. 45 días de vendimia similar a un año medio. Año de pocas complicaciones a nivel sanitario en la vid y en la uva.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Los pagos de los que se obtienen las uvas para la elaboración de este vino se encuentran situados en las proximidades del río Vero y fueron plantados entre los años 2002 y 2010. Su altitud sobre el nivel del mar está comprendida entre los 450 y los 640 metros: una amplitud que viene propiciada por las especiales orografías del Somontano. Los suelos son francos y franco-arcillosos y su orientación es norte-sur.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

En la fase visual nos muestra un atractivo violáceo sobre capa media. En nariz ofrece una expresión muy limpia de los aromas que emanan de la copa rápidamente entre los que destacan frutas negras maduras y frutos secos tostados. En boca el ataque es suave, seguido de un agradable y redondo paso, liberando un sabor muy agradable y persistente en el tiempo. Se trata de un vino muy versátil, para poder disfrutarlo en infinidad de momentos y ocasiones