

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La pura expresión de la variedad Rosado

Añada: 2025
Denominación de Origen: Somontano.
Viñedos: Salas Bajas,
Barbastro y Pozán de Vero.
Variedades: Selección de variedades
tradicionales de nuestra tierra.
Crianza: No.
Alcohol: 12,5 % vol.
Ph: 3,25
Acidez total: 5,45 g/l (tartárico).
Azúcar residual: 4,5 g/l.
CONTIENE SULFITOS

ELABORACIÓN

Para elaborar nuestro Viñas del Vero Rosado realizamos siempre una vendimia nocturna, con el propósito de mantener la mayor concentración de aromas posible. Cada uno de los varietales y cada uno de los viñedos es vendimiado en su óptimo punto de madurez, por lo que la vendimia se extiende desde la primera hasta la tercera semana de septiembre. Todos estos viñedos se encuentran próximos a la bodega, de tal manera que las uvas llegan rápidamente a la tolva. Una vez ahí, las uvas son estrujadas, refrigeradas e introducidas en la cuba de maceración, donde permanecen el tiempo necesario para que el mosto adquiera la cantidad de color deseada. Después, se lleva a cabo el escurrido de la cuba para obtener el mosto flor, que se trasiega a otra cuba donde fermenta a una temperatura controlada de 16°C. Tras varios trasiegos se decide el coupaje final, que se filtra antes de su embotellado.



**VIÑAS
DEL VERO**



Debe ser servido a una temperatura entre 7 y 9 °C para disfrutarlo sólo, o para "tapear" con todo tipo de aperitivos y disfrutar de arroces, pastas, ensaladas, platos especiados y carnes a la plancha

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 pagos de los que se obtienen las uvas tintas para elaborar este vino fueron plantados entre 1988 y 2000. Se encuentran situados en parajes próximos a la Bodega y cuya altitud está comprendida entre 350 y 450 metros sobre el nivel del mar. La plantación cuenta con una orientación norte-sur. Los suelos son francos del Mioceno, franco-arenosos y profusamente pedregosos.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

En la fase visual muestra un color fresa brillante, con destellos azulados, muy atractivo. En nariz ofrece aromas golosos que nos trasladan a las tiendas de dulces. En boca es de sabor intenso, agradable y concentrado. Es un vino fresco, limpio y largo que deja un grato recuerdo, reflejando las características de nuestra tierra.