

VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑAS DEL VERO CABERNET SAUVIGNON · MERLOT



Añada: 2021
Denominación de Origen: Somontano.
Viñedos: Pueyed y Herminio en las proximidades del río Vero.
Variedades: Cabernet Sauvignon y Merlot.
Fecha de vendimia: Agosto y septiembre.
Crianza: 4 meses en barrica de roble americano.
Alcohol: 13,5%vol.
ph: 3,55
Acidez total: 4,90 g/l (tartárico)
Azúcar residual: 2,9 g/l.
CONTIENE SULFITOS

VENDIMIA

El año agrícola 2021 en el Somontano fue seco, con una pluviometría un 29% inferior a la media de los últimos años. Respecto a las temperaturas, la mínima se marcó el 6 de enero (-6,8°C) y la máxima el 14 de agosto (39,9°C). La vendimia se inició el 23 de agosto con la variedad Chardonnay, y finalizó el 19 de octubre en nuestros viñedos más septentrionales, tras 58 días de vendimia, que la convierten en una de las más largas de nuestra historia. En términos generales, la vendimia 2021 fue escalonada y con la única complicación de las precipitaciones de principios de septiembre. La calidad de los vinos de esta añada puede definirse como muy alta, con una expresión franca de los varietales y texturas en boca muy agradables.

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 1992 y 2001. Su altitud sobre el nivel del mar está comprendida entre los 375 y los 525 metros; una amplitud que viene propiciada por la especial orografía del Somontano. Los suelos son francos y franco-arcillosos y su orientación es norte-sur.

ELABORACIÓN

La variedad Merlot comenzó a vendimiarse a finales del mes de agosto, mientras que la Cabernet Sauvignon, cuyo ciclo vegetativo es más largo, no llegó a su madurez óptima hasta cuatro semanas más tarde. Tras el despalillado y estrujado de las uvas, fueron refrigeradas a una temperatura de 7°C y permanecieron en maceración durante dos 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 llevado a barricas de roble americano para su crianza durante cuatro meses. Finalmente, el vino fue filtrado y embotellado en el mes de abril de 2022.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Viñas del Vero Roble presenta una capa de intensidad media y nos muestra un ribete violáceo fruto de su juventud. En nariz, su aroma es limpio y atractivo, recordándonos las frutas negras maduras y los frutos secos tostados. Cuando lo degustamos, observamos una entrada en boca suave, que continúa con un paso redondo y agradable que persiste. Sin duda, un vino muy versátil que nos hará disfrutar en infinidad de momentos y ocasiones. Un vino fácil de entender y fácil de beber.

SERVICIO

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

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

