

VIÑAS DEL VERO



SOMANTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑAS DEL VERO LA MIRANDA DE SECASTILLA



Añada: 2014.
Denominación de Origen: Somontano.
Viñedos: La Miranda, Prudencia, La Mata y La Pirámide.
Fecha de vendimia: Segunda quincena de septiembre y primera semana de octubre.
Varietades: Principalmente Garnacha, complementada con Syrah y Parraleta.
Crianza: 8 meses en barricas de roble francés.
Alcohol: 14% vol.
Ph: 3,42.
Acidez total: 5,23 gr/l (tartárico).
Azúcar residual: 2,55 g/l.
CONTIENE SULFITOS

VENDIMIA

El año 2014 puede calificarse como un año "normal", con un invierno seco, un abril lluvioso, y unos meses de agosto y septiembre con un buen número de días de lluvias ligeras. En general, las precipitaciones han sido inferiores a la media de la última década. Otra peculiaridad de este año ha sido la falta de viento, del clásico "cierzo" del valle del Ebro. La vendimia se inició el 22 de agosto con la variedad Pinot Noir, continuando con Chardonnay y Merlot. El Gewürztraminer se vendimió anormalmente pronto durante los primeros diez días de septiembre, y después, vendimiamos Syrah y Tempranillo, bien frescos y con buena acidez. A final de mes, maduraron las variedades autóctonas y de ciclo más largo como Macabeo, Moristel, Cabernet Sauvignon y Parraleta. Las Garnachas Tinta y Blanca se vendimiaron a principios de octubre. En este año 2014 la ausencia de golpes de sol y calor y, por tanto, la lentitud de la maduración, ha propiciado un buen equilibrio en las bayas de los racimos. Las variedades tempranas han dado como resultado vinos de gran expresión, importante concentración de aromas y gran cantidad de sabor; mientras que las variedades más tardías han propiciado vinos tintos con elevado nivel de frescura, atractivas texturas y considerable grado de fluidez en la boca.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Los viñedos del Valle de Secastilla están situados en el extremo noreste del Somontano y reúnen un especial "microclima mediterráneo". Viñas del Vero cultiva en este valle 48 hectáreas de viñedo, principalmente de Garnacha junto a Parraleta y Syrah. La altitud relativa y la especial orientación de estos viñedos hacen que sea una zona con muchas horas de insolación, lo que favorece la maduración del fruto. Todo este valle es de secano y los suelos son franco-arenosos con bastante pedregosidad.

ELABORACIÓN

Fue la primera semana de octubre cuando vendimiamos la Garnacha de Secastilla, tras haber vendimiado el Syrah y la Parraleta durante la segunda quincena de septiembre. En los tres casos la vendimia se realizó de forma manual, y despallamos las uvas a pie de viña para comenzar allí mismo el encubado. Después de una refrigeración, se llevó a cabo la fermentación alcohólica a una temperatura inferior a 25°C durante doce días. Tras el descube, el vino se limpió de forma natural por decantación, y se realizaron tres trasiegos antes de llenar las barricas de roble francés, donde permaneció ocho meses. Una vez finalizada la crianza en barrica, el vino fue filtrado y embotellado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Encontramos un atractivo ribete violáceo fruto del delicado trabajo realizado en este vino. Sus intensos aromas nos invitan a pensar en flores primaverales y en fruta de verano. En boca es sabroso y de paso muy amable, armonioso y satisfactorio.

SERVICIO

Debe ser servido a una temperatura entre 14° y 16°C con carnes rojas, asados, pescados untuosos, quesos y postres.

GRANDES
PAGOS
DE ESPAÑA

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino