

VIÑAS DEL VERO



SOMANTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑAS DEL VERO LA MIRANDA DE SECASTILLA GARNACHA BLANCA



Añada: 2014.
Denominación de Origen: Somontano.
Viñedos: Pago "La Miranda" en el Valle de Secastilla.
Varietades: 100% Garnacha Blanca.
Fecha de vendimia: Primera semana de octubre.
Crianza: 4 meses en bodega de roble francés.
Alcohol: 13% vol.
Ph: 3,00.
Acidez total: 5,55 gr/l (tartárico).
Azúcar residual: 2 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 Pagos del Valle de Secastilla están situados en el extremo noreste del Somontano y reúnen un especial "microclima mediterráneo" idóneo para el cultivo del olivo, la vid y el almendro. En laderas pedregosas situadas por encima de los 700 metros de altitud sobre el nivel del mar, hemos recuperado viñedos muy antiguos de Garnacha Tinta y Garnacha Blanca, las variedades tradicionales del Valle de Secastilla. La altitud relativa y su especial orientación hacen que sea una zona con muchas horas de insolación, lo que favorece la maduración del fruto. Toda esta zona es de secano y los suelos son franco-arenosos con bastante pedregosidad.

ELABORACIÓN

Los racimos del "Pago La Miranda" fueron vendimiados de forma manual en pequeñas cajas en estado impecable en cuanto a sanidad y madurez. Rápidamente, estos racimos fueron despallados, estrujados e introducidos en la cuba de maceración en el propio viñedo. Posteriormente, la cuba se trasladó a la bodega, donde se separó el preciado mosto flor, el único que se llevó a fermentar para elaborar este vino. Tras tres trasiegos, el vino fue introducido en barricas de roble donde permaneció cuatro meses. Finalmente, el vino fue filtrado y embotellado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Refleja un color amarillo pálido, fruto de la delicadeza de esta variedad. Destaca su finura en la fase olfativa, es elegante, con un balance aromático envidiable, basado en la fruta blanca y los frutos secos, como avellanas. En la boca, el ataque es suave, el paso es amable, con un gran recuerdo a la frescura resultado de la expresión del más puro terruño de donde procede. El sabor es limpio y delicado, dejando un grato recuerdo en el final de boca.

SERVICIO

La temperatura óptima de servicio está entre los 8 y 10°C. Combina perfectamente con aperitivos, ensaladas elaboradas, pescados, arroces, foie y quesos de cabra.

GRANDES
PAGOS
DE ESPAÑA

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

