

# VIÑAS DEL VERO



SOMANTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## VIÑAS DEL VERO LA MIRANDA DE SECASTILLA



Añada: 2013.

Denominación de Origen: Somontano.

Viñedos: La Miranda, Prudencia, La Mata y La Pirámide.

Fecha de vendimia: Septiembre y Octubre de 2013.

Variedades: Principalmente Garnacha, complementada con Syrah y Parraleta.

Crianza: 8 meses en barricas de roble francés.

Alcohol: 13,5% vol.

Ph: 3,43.

Acidez total: 5,12 gr/l (tartárico).

Azúcar residual: 2,6 g/l.

CONTIENE SULFITOS

### VENDIMIA

La vendimia 2013 se recordará como la más tardía de la historia de Viñas del Vero. Comenzó el 2 de Septiembre con la variedad Pinot Noir para continuar con la Chardonnay. Durante la semana del 10 de Septiembre comenzamos la vendimia del resto de las variedades y a partir de esa fecha, la vendimia fue transcurriendo lenta y escalonadamente hasta concluir el 29 de Octubre con la Garnacha y Parraleta de nuestros viñedos del valle de Secastilla. Esta vendimia ha sido una de las más tardías en su inicio y larga en su duración, dos meses. En cuanto al ciclo vegetativo, tenemos que señalar que el periodo de maduración comenzó tarde y fue lento debido tanto a la temperatura como por el número de racimos existentes. La maduración propició la consecución de una idónea maduración fenólica de los racimos, en paralelo con la maduración glucométrica, por ello, los vinos del 2013 ofrecen una gran cantidad de aromas así como colores muy bonitos y estables. La calidad de esta vendimia 2013 es alta y los vinos son abiertos, expresivos, frescos y aromáticos, con grado alcohólico comedido y fáciles de tomar. Es destacable que los parámetros analíticos auguran evoluciones longeva.

### 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 48 hectáreas de viñedo en este valle 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

La vendimia de las uvas para elaborar este vino fue realizada en tres momentos diferentes. Comenzamos a finales de Septiembre con el Syrah, el día 21 de Octubre vendimiamos la Parraleta y terminamos con la Garnacha los últimos días del mes. Fueron estos tres momentos los ideales para la recolección de los racimos en sus óptimos puntos de madurez. En todos los casos, la recolección fue manual y se transportó en pequeñas cajas para facilitar el triaje de los racimos en la posterior mesa de selección. Tras una maceración prefermentativa del mosto con los hollejos, comenzó la fermentación alcohólica que se prolongó durante 10 días y que fue controlada a una temperatura inferior a 25°C. Posteriormente el vino realizó de manera natural la fermentación maloláctica. Tras varios trasiegos, se realizó el ensamblaje y se pasó a barricas de roble francés, donde permaneció 8 meses. Se estabilizó de manera natural y fue embotellado conservando sus características más originales.

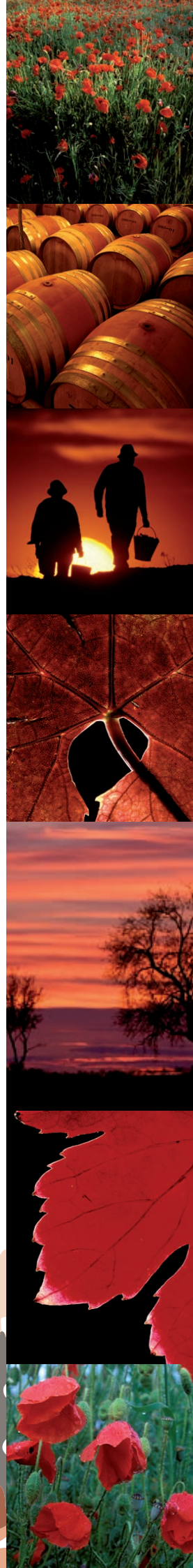
### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Capa profunda y ribete violáceo, elegante pareja, atractivo. Aromas frescos, fruta negra, ciruelas prunas, también flores violáceas de fin de primavera y, además discretos tonos a tostado y dulce regaliz. Elegante expresión en boca con explosión de sabor, paso amable y final limpio en armonía con sus aromas.

### SERVICIO

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

González Byass  
Desde 1835  
Familia de Vino



GRANDES  
PAGOS  
DE ESPAÑA