

VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑAS DEL VERO SYRAH COLECCIÓN



Añada: 2015.
Denominación de Origen: Somontano.
Viñedos: Pago "Las Canteras".
Varietades: 100% Syrah.
Fecha de vendimia: Finales de septiembre.
Crianza: 10 meses.
Alcohol: 14% vol.
Ph: 3,80.
Acidez total: 4,53 gr/l (tartárico).
Azúcar residual: 2,5 g/l.

CONTIENE SULFITOS

VENDIMIA

El año vitícola 2015 puede calificarse como irregular, con abundantes precipitaciones que se concentraron durante el otoño y el verano, siendo destacable cierta escasez de lluvia durante el invierno y la primavera. Respecto a las temperaturas, en invierno se dieron pocas heladas, todas ellas antes de la brotación, mientras que en verano el mes de julio resultó el más cálido de las últimas décadas. Debido a las moderadas temperaturas diurnas que se registraron durante la vendimia, la última fase de la maduración fue muy lenta, por lo que se realizaron maceraciones peliculares en las variedades blancas y maceraciones prefermentativas en las tintas para potenciar la extracción de aromas. Como resultado, los vinos de la vendimia 2015 son francos, estructurados y agradables, ofreciendo aromas intensos y sabores potentes. La vendimia comenzó el 18 de agosto con la variedad Pinot Noir, y terminó el 16 de octubre con la Cabernet Sauvignon.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

El pago "Las Canteras" está situado en una meseta sobre una de las más bonitas terrazas que forma el río Cinca a su paso por el Somontano. La particularidad micro-climática de esta meseta radica en una perfecta exposición al sol y la continua presencia del aire, así se combinan los vientos cálidos del valle del Ebro con los vientos frescos del Pirineo

durante la época de desarrollo y maduración del fruto. Geológicamente, sus suelos están formados recientemente, son poco profundos y esqueléticos. Las raíces viven en un suelo rojo, pedregoso con una matriz pobre en agua y nutrientes. Su desarrollo en profundidad se ve limitado a 50 cm por un horizonte extremadamente calizo y cementado.

ELABORACIÓN

En la última semana de septiembre las uvas de Syrah alcanzaron la madurez necesaria para la elaboración de un vino de estas características. La vendimia tuvo lugar en las primeras horas del día, e inmediatamente después, los racimos fueron despallados y refrigerados hasta 8°C para realizar una maceración de tres días antes de la fermentación. Después, el mosto fermentó en contacto con los hollejos durante 9 días. Tras el descube del depósito, se eligió solamente el vino flor para llevarlo a barricas de roble, donde permaneció 10 meses. Tras el vaciado de las barricas, el vino estuvo un tiempo reposando en depósito y finalmente fue embotellado en octubre de 2017.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este vino nos sorprende desde el momento en el que lo servimos en la copa y nos ofrece sus atractivos tonos violáceos sobre una profunda capa. En nariz es muy completo, con equilibrio entre fruta negra y roja, tonos minerales y dulces aromas del elegante tostado que le aporta la barrica en la que realizó su crianza. La boca invita al recuerdo, por su paso amable, sin aristas, redondo, equilibrado y destacando sobre todo por su sutileza, finura y mineralidad.

SERVICIO

Debe ser servido a una temperatura entre 15 y 16°C con carnes rojas a la sal, asados y guisos de caza especiados.

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

