

VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑAS DEL VERO MERLOT COLECCIÓN



Añada: 2015.

Denominación de Origen: Somontano.

Viñedos: Pago "El Ariño".

Varietades: 100% Merlot.

Crianza: 10 meses en barricas de roble francés.

Alcohol: 14,5% vol.

Ph: 3,50.

Acidez total: 4,86 g/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 Ariño" de Salas Bajas fue plantado entre 1988 y 1989. Tiene una altitud de 500 metros sobre el nivel del mar y orientación noreste-sureste. Los suelos son franco-arenosos con una textura perfecta para permitir una gran permeabilidad, lo que implica una buena aireación y penetración de las raíces.

ELABORACIÓN

Las uvas de Merlot procedentes de las laderas de nuestro pago "El Ariño" fueron vendimiadas la madrugada del 28 de agosto. Rápidamente, la uva fue conducida a la bodega, donde fue pisada e inmediatamente refrigerada para ser encubada en el depósito de fermentación. El mosto fue mantenido a 8°C durante tres días antes de comenzar su fermentación que se prolongó doce días más, con un exhaustivo control de temperatura para no lastimar los preciados aromas procedentes de las bayas. Tras el descube y prensado, el vino se dejó reposar durante dos meses antes de pasar a barrica, donde permaneció 10 meses más. Finalmente, fue filtrado y embotellado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este vino nos ofrece un atractivo color cereza granate con capa cubierta. La parte aromática muestra la complejidad de la fruta roja madura, atractiva e interesante, complementada con las notas de cacao y los discretos toques del tostado del roble. En la boca, es agradable, sabroso, limpio y largo, con un final que pone de manifiesto su honestidad varietal.

SERVICIO

Debe ser servido a una temperatura entre 15° y 17°C con carnes rojas, asados y caza. Está en su momento óptimo de consumo y puede ser guardado en condiciones adecuadas al menos durante cinco años.

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

