

# VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## VIÑAS DEL VERO MACABEO · CHARDONNAY



Añada: 2017.

Denominación de Origen: Somontano.

Viñedos: Salas Bajas y Barbaastro.

Varietades: Macabeo y Chardonnay.

Fecha de vendimia: Segunda quincena de agosto y segunda semana de septiembre.

Crianza: No.

Alcohol: 13% vol.

Ph: 3,44.

Acidez total: 5,55 gr/l (tartárico).

Azúcar residual: 3,58 g/l.

CONTIENE SULFITOS

### VENDIMIA

El año agrícola 2017 puede definirse como irregular, con una pluviometría dentro de la media del Somontano. Sin embargo, las lluvias tuvieron lugar fuera del período vegetativo de la vid, hubo heladas considerables durante la primavera y se dieron temperaturas elevadas durante todo el estío. La vendimia comenzó el 16 de agosto con la Chardonnay, a la que siguieron las demás variedades gradualmente para terminar el 2 de octubre con la Garnacha de Secastilla tras 47 días de vendimia. Pese a que la cantidad de uva fue bastante inferior respecto a otros años, el estado sanitario de la misma fue muy bueno, destacando la ausencia de enfermedades fúngicas. En términos generales, los vinos de la añada 2017 son estructurados, sabrosos y con una interesante concentración de aromas.

### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Los pagos de los que se obtienen las uvas blancas para elaborar nuestro Viñas del Vero Macabeo Chardonnay fueron plantados entre 1988 y 2000. Tienen una altitud entre 350 y 450 metros sobre el nivel del mar y orientación norte-sur. Los suelos son francos del Mioceno, franco-arenosos y con abundante profusión de piedras.

### ELABORACIÓN

Comenzamos la vendimia de la Chardonnay el 16 de agosto, mientras que la del Macabeo tuvo lugar la semana del 11 de septiembre. Las elaboraciones se realizaron por separado, pero con un proceso común. Primero estrujamos ligeramente las uvas, las refrigeramos, maceramos los mostos con sus propios hollejos y escurrimos por gravedad los preciados mostos flor, que pasaron a fermentar por separado durante siete días a una temperatura siempre inferior a 16°C. En el mes de octubre realizamos el coupage y estabilizamos el vino resultante mediante refrigeración. Finalmente, el vino comenzó a embotellarse el 30 de octubre.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

En la fase visual, Viñas del Vero Macabeo Chardonnay se muestra brillante, luminoso y atractivo. Nos ofrece una amplia amalgama de complejos aromas: frutales, florales y herbáceos en gran equilibrio que nos invitan a degustarlo de inmediato. Con un ataque suave, y un paso de boca limpio y elegante, es un vino equilibrado, coherente, fácil de beber y especialmente sabroso.

### SERVICIO

Debe ser servido a una temperatura entre 6 y 8 °C, sólo o acompañado de aperitivos, entrantes, ensaladas, mariscos, pescados y platos ligeros.

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino

