

# VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## VIÑAS DEL VERO CHARDONNAY

**Añada:** 2017  
**Denominación de Origen:** Somontano.  
**Varietades:** 100% Chardonnay.  
**Fecha de vendimia:** Segunda quincena de agosto.  
**Crianza:** No.  
**Alcohol:** 13,5% vol.  
**Ph:** 3,56.  
**Acidez total:** 5,54 gr/l (tartárico).  
**Azúcar residual:** 4,8 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 viñedos con los que elaboramos nuestro Viñas del Vero Chardonnay están situados en colinas a 400 metros sobre el nivel del mar y orientación norte-sur. Los suelos son francos, de yesos blancos, poco profundos y de fertilidad baja, donde las cepas de edad deben buscar nutrientes en profundidad. La iluminación que reciben hojas y racimos es muy elevada por el elevado albedo de las tierras blancas. Los diferentes clones utilizados

vegetan rápidamente, con elevadas superficies foliares apoyados sobre modernos emparrados para interceptar abundantemente los rayos de sol al tiempo que sombrean los racimos para proteger sus delicados aromas.

### ELABORACIÓN

La vendimia del Chardonnay tuvo lugar la noche del 15 de agosto, cuando alcanzó su punto óptimo de madurez. Dado que el estado sanitario de los racimos era impecable, y la vendimia era escasa en cuanto a cantidad, pudimos trabajar en bodega lentamente, dejando que el mosto macerara con sus pieles para enriquecerse en sabor y aromas. Posteriormente, realizamos un escurrido de la cuba de maceración, y fermentamos el mosto flor por separado para dar lugar al vino que ahora podemos disfrutar. Tras ser filtrado, el vino fue embotellado la segunda semana de noviembre.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

En la fase visual nos ofrece un color amarillo de intensidad media, con brillo e irisaciones verdosas. En nariz muestra aromas limpios e intensos a frutas del trópico maduras: piña, plátano, mango y guayaba. La entrada en boca es muy agradable y expresiva. Se trata de un vino sabroso, denso, estructurado, redondo, envolvente y largo, reflejo del arraigo de la Chardonnay a nuestra tierra y fruto de su larga historia.

### SERVICIO

Debe ser servido a una temperatura entre 8 y 10°C con todo tipo de entrantes, ensaladas, cremas, quiches y pescados.



*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino

