

# VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## VIÑAS DEL VERO GEWÜRZTRAMINER



**Añada:** 2017.

**Denominación de Origen:** Somontano.

**Viñedos:** El Enebro.

**Varietades:** 100% Gewürztraminer.

**Fecha de vendimia:** Primera semana de septiembre.

**Crianza:** No.

**Alcohol:** 13% vol.

**Ph:** 3,62.

**Acidez total:** 4,64 gr/l (tartárico).

**Azúcar residual:** 11,6 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 aroma.

### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

El pago "El Enebro" fue plantado en 1990. El suelo es franco y está situado a una altitud de 400 metros sobre el nivel del mar con orientación norte. Las características de suelo y microclima son las adecuadas para la variedad Gewürztraminer, que ha encontrado en el Somontano el hábitat idóneo en España.

### ELABORACIÓN

Nuestro pago "El Enebro" se encuentra situado a sólo tres minutos de nuestra bodega, lo que nos permite transportar la uva rápidamente y comenzar a trabajar los mostos con el mayor cuidado y esmero, evitando la pérdida de los aromas contenidos en los hollejos. Tras el despalillado, refrigeramos la uva hasta una temperatura de 6°C y realizamos una maceración de mosto y pieles de siete horas. Después, dejamos escurrir el mosto flor, que fermentó parcialmente dando lugar a nuestro Viñas del Vero Gewürztraminer. El vino fue embotellado la segunda semana de diciembre.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

En la fase visual nos ofrece un brillante color amarillo con tonos verdosos. Su paleta aromática es amplia, estando marcada principalmente por la gama floral y la fruta exótica de oriente. Nos brinda una marcada untuosidad tanto en el ataque como en el paso de boca complementada con persistencia y longitud. Sin duda, se trata de un vino especial y muy difícil de olvidar.

### SERVICIO

Debe ser servido a una temperatura entre 7 y 9°C con todo tipo de aperitivos, foie, ahumados, comida picante, platos exóticos y quesos grasos. Ideal también para disfrutarlo como copa de bienvenida.

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino

