

VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑAS DEL VERO RIESLING COLECCIÓN



Añada: 2016.
Denominación de Origen: Somontano.
Viñedos: Pago "Los Olivos".
Variedades: 100% Riesling.
Fecha de vendimia: 16 de septiembre.
Crianza: No.
Alcohol: 13% vol.
Ph: 3,42.
Acidez total: 5,63 gr/l (tartárico).
Azúcar residual: 2,7 g/l.

CONTIENE SULFITOS

VENDIMIA

El año agrícola 2016 puede definirse como seco y templado. Las precipitaciones fueron inferiores a la media de la década y se distribuyeron de forma irregular. El otoño fue seco, mientras que el invierno y el inicio de la primavera fueron muy lluviosos. Desde el 22 de mayo hasta el 13 de septiembre no tuvimos ninguna precipitación. Por estos motivos, el estado sanitario de la uva fue muy bueno, sin complicaciones por problemas fúngicos. La vendimia se inició el 24 de agosto y finalizó el 11 de octubre, tras 49 largos días de vendimia, algo habitual en Somontano por el abanico de variedades, suelos y condiciones climáticas. La vendimia 2016 fue escalonada y sin prisas, con un solo día de lluvia, sin problemas sanitarios que alterasen el ritmo normal y con una maduración gradual hasta buenos niveles glucométricos. Este desarrollo de la última parte del ciclo vegetativo, junto con el alto grado de sanidad de la uva, permitió elaborar de manera paulatina y pausada, realizando todos los pasos necesarios para extraer el máximo potencial enológico. En términos generales, los vinos de la vendimia 2016 presentan colores brillantes, grados alcohólicos comedidos, aromas intensos y sabores marcados con texturas agradables.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

El pago "Los Olivos" se caracteriza por tener un suelo profundo, poco fértil y de gran drenaje con bastantes elementos gruesos. Con origen detrítico del Holoceno, calcisoles y fluvisoles háplicos por concentración de caliza, terrazas fluviales y glaci, está situado a una altitud de 405 metros sobre el nivel del mar con orientación este-oeste-10° evitando insolaciones directas en racimo pero buenas exposiciones foliares.

ELABORACIÓN

Dada la proximidad del pago "Los Olivos" a la bodega, la vendimia, realizada manualmente, se transporta constantemente en pequeñas cajas, debido a la delicadeza de la piel de las bayas de Riesling. Inmediatamente después, los racimos son despallados y la vendimia se refrigera hasta 8°C para realizar la maceración del mosto y sus pieles durante unas horas. El mosto flor es escurrido por gravedad lentamente, y se deja en reposo durante 24 horas para que se limpie naturalmente. Después, se realiza un trasiego de la parte limpia al depósito de fermentación que se prolonga 9 días. Una vez obtenido el vino, permanece en depósito durante 5 meses sobre sus propias lías, antes de ser filtrado y embotellado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Excelente luminosidad en fase visual, fruto de su delicado proceso de elaboración. Destaca por su intensidad aromática, con elevado impacto y rápida salida de copa. Flores blancas, piel de cítricos y especias dulces aparecen para sorprendernos. En boca ofrece un suave ataque seguido de la aparición de gran cantidad de sabor, estructurado y envolvente, con longitud y grato posgusto.

SERVICIO

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

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

