

# VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## VIÑAS DEL VERO CLARIÓN SELECCIÓN



**Añada:** 2014.

**Denominación de Origen:** Somontano.

**Viñedos:** Selección de los mejores viñedos de uvas blancas.

**Varietades:** Selección de las mejores variedades de uvas blancas.

**Fecha de vendimia:** Desde la segunda semana de septiembre a la tercera semana de octubre.

**Crianza:** No.

**Alcohol:** 13,5% vol.

**Ph:** 3,31.

**Acidez total:** 5,60 gr/l (tartárico).

**Azúcar residual:** 2,1 g/l.

CONTIENE SULFITOS

### VENDIMIA

El año 2014 puede calificarse como un año "normal", con un invierno seco, un abril lluvioso, y unos meses de agosto y septiembre con un buen número de días de lluvias ligeras. En general, las precipitaciones han sido inferiores a la media de la última década. Otra peculiaridad de este año ha sido la falta de viento, del clásico "cierzo" del valle del Ebro. La vendimia se inició el 22 de agosto con la variedad Pinot Noir, continuando con Chardonnay y Merlot. El Gewürztraminer se vendimió anormalmente pronto durante los primeros diez días de septiembre, y después, vendimiamos Syrah y Tempranillo, bien frescos y con buena acidez. A final de mes, maduraron las variedades autóctonas y de ciclo más largo como Macabeo, Moristel, Cabernet Sauvignon y Parraleta. Las Garnachas Tinta y Blanca se vendimiaron a principios de octubre. En este año 2014, la ausencia de golpes de sol y calor y, por tanto, la lentitud de la maduración, ha propiciado un buen equilibrio en las bayas de los racimos. Las variedades tempranas han dado como resultado vinos de gran expresión, importante concentración de aromas y gran cantidad de sabor; mientras que las variedades más tardías han propiciado vinos tintos con elevado nivel de frescura, atractivas texturas y considerable grado de fluidez en la boca.

### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Viñas del Vero Clarión se elabora cada año a partir de una selección de las mejores uvas blancas de nuestros mejores viñedos, que nuestros enólogos seleccionan cada año antes de la vendimia.

### ELABORACIÓN

En esta ocasión hubo que aguardar hasta la segunda semana de septiembre para vendimiar el primero de los pagos, mientras que el último fue vendimiado la tercera semana de octubre. En todos los casos se realizaron pequeñas vinificaciones de los mostos, de manera que obtuvimos pequeños lotes de monovarietales que dejamos reposar. Progresivamente fuimos realizando meticulosos trasiegos, dejando que los vinos se limpiaran por decantación, de forma totalmente natural. En el mes de abril de 2015 los vinos estaban en un momento óptimo en cuanto a expresividad se refiere, por lo que seleccionamos los mejores para realizar el coupage definitivo. Posteriormente, Viñas del Vero Clarión 2014 fue embotellado para continuar con su crianza en botella.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

La intensidad de su color amarillo verdoso y su atractivo brillo nos invita a pensar que estamos ante un gran vino. La fase aromática es intensa, abierta, amplia y compleja. En nariz nos recuerda a los aromas de fruta de hueso muy madura, pétalos de árboles frutales en flor y semillas de matalahúga. El paso de boca es denso y carnoso, suave y sedoso, potente y largo; tal y como debe ser en un vino de estas características, fruto de la selección realizada para su elaboración.

### SERVICIO

La temperatura óptima de servicio está entre los 9 y 11°C. Combina perfectamente con aperitivos, ensaladas elaboradas, pescados, arroces, foie y quesos de cabra.

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino

