

VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑAS DEL VERO PINOT NOIR



Añada: 2017.
Denominación de Origen: Somontano.
Varietades: 100% Pinot Noir.
Fecha de vendimia: 22 de agosto.
Crianza: No.
Alcohol: 13% vol.
Ph: 3,48.
Acidez total: 5,86 gr/l (tartárico).
Azúcar residual: 2,6 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 aromas.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Los viñedos de Pinot Noir de Viñas del Vero se encuentran plantados con orientación noreste, lo que garantiza una buena protección de sus delicadas uvas frente al sol de mediodía. Los suelos son depósitos coluviales del cuaternario en terrazas y glacis, pobres, con textura franca y una pendiente del 25% lo que implica un excelente drenaje. El material vegetal procede de la Cote d'Or. La poda se realiza en Guyot simple, típicamente borgoñón.

ELABORACIÓN

Este año la Pinot Noir alcanzó su punto óptimo de madurez el 22 de agosto. Dada la delicadeza de esta variedad, realizamos la vendimia de madrugada, en pequeños lotes, para poder trabajarla en bodega de forma escalonada. Así obtuvimos de forma gradual los mostos, que se dejaron macerar durante 15 minutos para obtener la intensidad de color buscada en este rosado. La fermentación se llevó a cabo únicamente con mosto flor y a baja temperatura. Tras tres trasiegos y su posterior estabilización, el vino fue embotellado el 24 de noviembre.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Nos muestra un color rosa pálido, limpio y brillante que denota la delicadeza del varietal del que procede y el minucioso cuidado con el que este vino ha sido elaborado. En nariz presenta una sinfonía de aromas finos, elegantes, delicados y con gran limpieza. En boca es suave, sedoso, amable, continuo y redondo, con un postgusto muy agradable y diferente, que nos invita a volver a repetir la experiencia de degustarlo.

SERVICIO

Debe ser servido a una temperatura entre 6 y 8°C, sólo o acompañando a todo tipo de aperitivos, ensaladas, carpaccios, sushi, sashimi, setas y arroces.

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

