

# VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## VIÑAS DEL VERO CABERNET SAUVIGNON · MERLOT



Añada: 2016.

Denominación de Origen: Somontano.

Viñedos: Pueyed y Herminio en las proximidades del río Vero.

Varietades: Cabernet Sauvignon y Merlot.

Crianza: 4 meses en barrica de roble americano.

Alcohol: 13,5% vol.

Ph: 3,53.

Acidez total: 5,12 g/l (tartárico).

Azúcar residual: 2,3 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

Los pagos de los que se obtienen las uvas para la elaboración de este vino se encuentran situados en las proximidades del río Vero y fueron plantados entre los años 1992 y 2001. Su altitud sobre el nivel del mar está comprendida entre los 375 y los 525 metros; una amplitud que viene propiciada por la especial orografía del Somontano. Los suelos son francos y franco-arcillosos y su orientación es Norte-Sur.

### ELABORACIÓN

La diferencia entre las vendimias de los viñedos de Merlot y los de Cabernet Sauvignon fue de seis semanas. En ambos casos, la climatología y la paciencia del enólogo propiciaron un perfecto grado de madurez del fruto. Tras el despallado y estrujado de las uvas, fueron refrigeradas hasta 7°C y permanecieron en maceración durante tres días antes de iniciarse la fermentación alcohólica. Tras el descube, cada uno de los vinos fue trasegado tres veces antes de proceder al coupage de los mismos. Posteriormente, el vino resultante fue introducido en barricas de roble americano para su crianza durante cuatro meses. Tras el vaciado de las barricas, el vino fue filtrado y embotellado en el mes de abril.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

En la fase visual nos muestra un atractivo ribete violáceo sobre capa media. En nariz nos ofrece una expresión muy limpia de los aromas que emanan de la copa rápidamente, entre los que destacan frutas negras maduras y dulce vainilla. En boca el ataque es suave, seguido de un agradable y redondo paso, liberando un sabor muy agradable y persistente en el tiempo. Se trata de un vino muy versátil, para poder disfrutarlo en infinidad de momentos y ocasiones.

### SERVICIO

Es un vino que puede disfrutarse tomándolo sólo o con todo tipo de entrantes, carnes, platos ligeros y pescados, siempre servido a una temperatura entre 13 y 15°C.

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino