VIÑAS DEL VERO
SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑAS DEL VERO
CABERNET SAUVIGNON COLECCIÓN

Añada: 2015.
Denominación de Origen: Somontano.
Viñedos: Pago "Los Sasos".
Variedades: 100% Cabernet Sauvignon.
Crianza: 10 meses en barricas de roble francés.
Alcohol: 14,5% vol.
Ph: 3,69.
Acidez total: 4,74 g/l (tartárico).
Azúcar residual: 2,4 g/l.
CONTIENE SULFITOS

VENDIMIA

El año vitícola 2015 puede calificarse como irregular, con abundantes precipitaciones que se concentraron durante el otoño y el verano, siendo destacable cierta escasez de lluvia durante el invierno y la primavera. Respecto a las temperaturas, en invierno se dieron pocas heladas, todas ellas antes de la brotación, mientras que en verano el mes de julio resultó el más cálido de las últimas décadas. Debido a las moderadas temperaturas diurnas que se registraron durante la vendimia, la última fase de la maduración fue muy lenta, por lo que se realizaron maceraciones peliculares en las variedades blancas y maceraciones prefermentativas en las tintas para potenciar la extracción de aromas. Como resultado, los vinos de la vendimia 2015 son francos, estructurados y agradables, ofreciendo aromas intensos y sabores potentes. La vendimia comenzó el 18 de agosto con la variedad Pinot Noir, y terminó el 16 de octubre con la Cabernet Sauvignon.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

"Los Sasos" de San Marcos fueron plantados en 1990. Este viñedo tiene una altitud de 375-420 metros sobre el nivel del mar y orientación noreste-sureste."Saso" es un topónimo que se asigna a terrazas fluviales "colgadas" sobre el terreno. Toda esta zona es secano y los suelos son fuertes, francos y profundos con un alto porcentaje de arcilla y elementos gruesos superficiales.

ELABORACIÓN

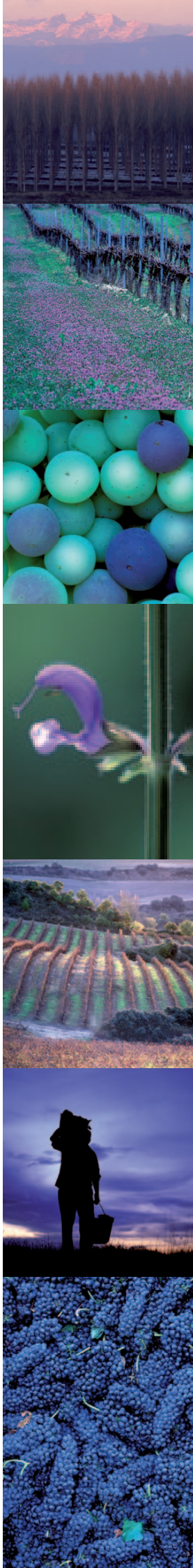
Nuestro Cabernet Sauvignon del pago "Los Sasos" alcanzó su óptimo punto de madurez la primera semana de octubre y procedimos a vendimiarlo de forma manual en las primeras horas del día. La proximidad del pago a la bodega permitió realizar el despalillado y estrujado con rapidez. Posteriormente, refrigeramos la vendimia para realizar una maceración antes de la fermentación de tres días. Una vez obtuvimos el vino flor, realizó de forma espontánea y natural la fermentación maloláctica, y tras tres trasiegos pasó a barricas donde reposó durante diez meses. Finalmente, el vino fue embotellado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Color cereza picota muy cubierto. Sus aromas son intensos, con gran expresividad, y nos trasladan a una interesante amalgama: bosque frondoso, eucalipto, hierbas aromáticas de suelo, regaliz y especias de oriente con toques de tostado bien integrados. Su paso por boca es denso, grueso, estructurado y sápido, con un final que no esconde la honestidad y nobleza de la Cabernet Sauvignon.

SERVICIO

Es un vino muy vivo para tomar ahora y que se acabará de redondear en la botella. Debe ser servido a una temperatura entre 16º y 18ºC con carpaccios, quesos y carnes rojas a la piedra o caza mayor y menor.



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

VIÑAS DEL VERO S.A. Ctra. de Naval, km 3,7 · 22300 BARBASTRO España · Tel. 974 302 216 · Fax 974 302 098 · www.vinasdelvero.es @VinasdelVero