

# Viñas del Vero Tinto

Las laderas del pago “El Ariño” plantadas de Merlot, una vez vendimiadas, su uva es conducida a la bodega, en la que es pisada e inmediatamente refrigerada para ser encubada en el depósito de fermentación. El mosto se mantuvo a 8°C durante tres días antes de comenzar su fermentación, con un exhaustivo control de temperatura para no lastimar los preciados aromas procedentes de las bayas. Tras el descube y prensado, el vino se dejó reposar durante dos meses antes de pasar a barrica, donde permaneció 10 meses más.

**Elaboración:** Merlot y Cabernet Sauvignon procedentes de nuestros viñedos en Barbastro y Castellazuelo. Envejece durante cuatro meses en barricas de roble americano

**Origen:** D.O. Somontano

**Bodega:** Viñas del Vero

**Tipo:** Vino Tinto

**Edad:** Crianza

**Añada:** 2011

**Graduación:** 13.5%

**Viña:** Salas Bajas, Castellazuelo y Barbastro

Nota de Cata

Elegante color granate con destellos granate picota. En nariz es predominantemente frutal, destacando los aromas de frutas rojas sobre un fondo de tostados y lácteos con notas de violetas cerezas y frambuesas armonizan perfectamente con los tonos de la madera



