

VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑAS DEL VERO GEWÜRZTRAMINER



Añada: 2016.

Denominación de Origen: Somontano.

Viñedos: El Enebro.

Varietades: 100% Gewürztraminer.

Fecha de vendimia: Segunda semana de septiembre.

Crianza: No.

Alcohol: 13% vol.

Ph: 3,51.

Acidez total: 5,26 gr/l (tartárico).

Azúcar residual: 11,5 g/l.

CONTIENE SULFITOS

VENDIMIA

El año agrícola 2016 puede definirse como seco y templado. Las precipitaciones han sido inferiores a la media de la década y se han distribuido de forma irregular: el otoño ha sido seco, el invierno y el inicio de la primavera han sido muy lluviosos, y los últimos cinco meses de primavera-verano han sido muy secos, sin lluvias desde el 22 de mayo hasta el 13 de septiembre. Por este motivo, el estado sanitario de la uva ha sido 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, ya que el viñedo tuvo suficiente cantidad de hoja y la sanidad respetó su funcionalidad hasta el final de la vendimia. 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 van a presentar colores brillantes, grados alcohólicos comedidos, aromas intensos y sabores marcados con texturas agradables.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

El pago "El Enebro" fue plantado en 1990. El suelo es franco y está situado a una altitud de 400 metros sobre el nivel del mar con orientación norte. Las características de suelo y microclima son las adecuadas para la variedad Gewürztraminer, que ha encontrado en el Somontano el hábitat idóneo en España.

ELABORACIÓN

Nuestro pago "El Enebro" se encuentra situado a sólo tres minutos de nuestra bodega. Esto nos permite transportar la uva de forma muy rápida y comenzar a trabajar los mostos con el mayor cuidado y esmero, evitando la pérdida de los aromas contenidos en los hollejos. En esta ocasión refrigeramos la uva y la maceramos durante siete horas. Después dejamos escurrir el mosto flor y lo fermentamos a baja temperatura, impidiendo una fermentación total para respetar el contenido de azúcares residuales naturales y propios, procedentes de la uva. Tras su reposo y posterior estabilización, el vino fue embotellado a finales de diciembre de 2016.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Presenta un color amarillo de capa media, con una tonalidad verdosa evidente. En nariz nos ofrece aromas muy limpios y marcados de gama floral, complementados con recuerdos a fruta exótica de procedencia oriental, que lo hacen sorprendente y muy diferente a los vinos blancos más habituales. En boca destaca por ser sedoso, untuoso y de sabor pulcro, con una larga persistencia y, por supuesto, un grato recuerdo.

SERVICIO

Debe ser servido a una temperatura entre 7 y 9°C con todo tipo de aperitivos, foie, ahumados, comida picante, platos exóticos y quesos grasos. Ideal también para disfrutarlo como copa de bienvenida.

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

