

VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑAS DEL VERO MACABEO · CHARDONNAY



Añada: 2016.

Denominación de Origen: Somontano.

Viñedos: Salas Bajas y Barbastró.

Variedades: Macabeo y Chardonnay.

Fecha de vendimia: Últimos días de agosto y tercera semana de septiembre.

Crianza: No.

Alcohol: 13% vol.

Ph: 3,32.

Acidez total: 5,58 gr/l (tartárico).

Azúcar residual: 3,5 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

Los pagos de los que se obtienen las uvas blancas para elaborar nuestro Viñas del Vero Macabeo Chardonnay fueron plantados entre 1988 y 2000. Tienen una altitud entre 350 y 450 metros sobre el nivel del mar y orientación norte-sur. Los suelos son francos del Mioceno, franco-arenosos y con abundante profusión de piedras.

ELABORACIÓN

Comenzamos la vendimia del Chardonnay el 30 de agosto, mientras que la del Macabeo tuvo lugar la semana del 20 de septiembre. Las elaboraciones se realizaron por separado, pero con un proceso común. Primero estrujamos ligeramente las uvas, las refrigeramos, maceramos los mostos con sus propios hollejos y escurrimos por gravedad los preciados mostos flor, que pasaron a fermentar por separado durante siete días a una temperatura siempre inferior a 16°C. En el mes de octubre realizamos el coupage y estabilizamos el vino resultante mediante refrigeración. Finalmente, el vino fue embotellado a finales del mes de diciembre de 2016.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

En la fase visual, Viñas del Vero Macabeo Chardonnay se muestra brillante, luminoso y atractivo. Nos ofrece una amplia amalgama de complejos aromas: frutales, florales y herbáceos en gran equilibrio que nos invitan a degustarlo de inmediato. Con un ataque suave, y un paso de boca limpio y elegante, es un vino equilibrado, coherente, fácil de beber y especialmente sabroso.

SERVICIO

Debe ser servido a una temperatura entre 6 y 8°C, sólo o acompañado de aperitivos, entrantes, ensaladas, mariscos, pescados y platos ligeros.

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

