

VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑAS DEL VERO PINOT NOIR



Añada: 2016.
Denominación de Origen: Somontano.
Viñedos: Las Almunietas.
Varietades: 100% Pinot Noir.
Fecha de vendimia: Dos de septiembre.
Crianza: No.
Alcohol: 13% vol.
Ph: 3,31.
Acidez total: 5,52 gr/l (tartárico).
Azúcar residual: 3,7 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 viñedos de Pinot Noir de Viñas del Vero se encuentran plantados a una altitud de 770 metros sobre el nivel del mar y orientación noreste, lo que garantiza una buena protección de sus delicadas uvas frente al sol de mediodía. Los suelos son depósitos coluviales del cuaternario en terrazas y glacis, pobres, con textura franca y una pendiente del 25% lo que implica un excelente drenaje. El material vegetal procede de la Cote d'Or. La poda se realiza en Guyot simple, típicamente borgoñón.

ELABORACIÓN

Las uvas del viñedo Las Almunietas alcanzaron su punto óptimo de madurez el dos de septiembre. Dada la delicadeza de la variedad Pinot Noir, realizamos la vendimia de madrugada, en pequeños lotes, para su tratamiento en bodega de forma escalonada. Así obtuvimos de forma gradual los mostos, que se dejaron macerar durante 50 minutos para obtener la intensidad de color buscada en este rosado. La fermentación se llevó a cabo únicamente con mosto flor y a baja temperatura. Tras tres trasiegos y su posterior estabilización, el vino fue embotellado el 19 de diciembre.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Nos muestra un color rosa pálido, limpio y brillante que denota el mimo con que este vino ha sido elaborado. En nariz presenta una sinfonía de aromas finos, elegantes, delicados y con gran limpieza. En boca es suave, sedoso, amable, continuo y redondo, con un postgusto muy agradable y diferente, que nos invita a volver a repetir la experiencia de degustarlo.

SERVICIO

Debe ser servido a una temperatura entre 6 y 8°C, sólo o acompañando a todo tipo de aperitivos, ensaladas, carpaccios, sushi, sashimi, setas y arroces.

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

