

VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑAS DEL VERO VIOLETA

Añada: 2021.
Denominación de Origen: Somontano.
Viñedos: Buil y Torresierra.
Variedades: Syrah y Garnacha.
Fecha de vendimia: Agosto y septiembre.
Crianza: 7 meses en barricas de roble frances y americano.
Alcohol: 13,5 % vol.
Ph: 3,65.
Acidez total: 5,14 g/l (tartárico).
Azúcar residual: 1,9 g/l.
CONTIENE SULFITOS

VENDIMIA

El año agrícola 2021 en el Somontano fue seco, con una pluviometría un 29% inferior a la media de los últimos años. Respecto a las temperaturas, la mínima se marcó el 6 de enero (-6,8 °C) y la máxima el 14 de agosto (39,9 °C). La vendimia se inició el 23 de agosto con la variedad Chardonnay, y finalizó el 19 de octubre en nuestros viñedos más septentrionales, tras 58 días de vendimia, que la convierten en una de las más largas de nuestra historia. En términos generales, la vendimia 2021 fue escalonada y con la única complicación de las precipitaciones de principios de septiembre. La calidad de los vinos de esta añada puede definirse como muy alta, con una expresión franca de los varietales y texturas en boca muy agradable.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Viñedo orientado norte sur situado a 410 metros sobre el nivel del mar. Suelo originario del cuaternario, franco arcilloso ondulado con pendiente pronunciada, muy bien drenado y soleado, pobre aunque profundo. Un terreno ideal para cultivar la variedad Syrah. En el caso de la Garnacha, la altitud es de 400 m, el suelo es un típico gipsisol háplico sobre margas y yesos del Miceno, bien drenado, la orientación de la parcela es norte.

ELABORACIÓN

La vendimia del Syrah fue realizada durante la tercera semana de septiembre y la de la garnacha la primera semana de octubre. Para elaborar Violeta es fundamental que las uvas de ambas variedades consigan un nivel de madurez fenólica elevado. La vendimia fue realizada de madrugada, para aprovechar las horas más frescas del día, una vez en bodega, los racimos fueron despallados, estrujados y refrigerados hasta 8 °C. La maceración prefermentativa se prolongó durante tres días, posteriormente fermentaron a una temperatura inferior a 24 °C durante doce días. Tras el prensado, los vinos decantaron de forma natural durante siete semanas, después fueron trasegados a barricas de roble. Su proceso de guarda en barrica fue separadamente y se prolongó durante siete meses. Posteriormente fue coupageado, filtrado y embotellado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Color superatractivo, capa violeta como su nombre indica, joven y fresco, natural y explosivo. Su aroma nos recuerda a la fruta negra madura, incluidas las uvas, en cualquier caso equilibrado y dulce, rico. Sabor suave, sedoso, de película continua, envolvente y delicado. Invita a descubrir más, sin fatigar, en fin, una delicia.

SERVICIO

Estará perfecto fresco, entre 10 y 12 °C, para tomar en buena compañía, un vino para disfrutar y maridar con todos los sentidos.



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

