

# VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## VIÑAS DEL VERO CABERNET SAUVIGNON · MERLOT



Jahrgang: 2017.  
Weinbauregion: D. O. Somontano.  
Weinberge: Pueyed und Herminio, nahe des Flusses Vero.  
Rebsorten: Cabernet Sauvignon & Merlot.  
Ausbau: 4 Monate in amerikanischen Holzfässern.  
Alkohol: 13,5 % vol.  
Ph-Wert: 3,61.  
Gesamtsäure: 4,85 g/l.  
Restzucker: 2,2 g/l.  
ENTHÄLT SULFITE

### WEINLESE

Der Jahresverlauf 2017 kann als ungewöhnlich bezeichnet werden, wenn auch die Niederschlagsmenge im durchschnittlichen Bereich für die DO Somontano lag. Allerdings fiel der Regen außerhalb der Wachstumsphase der Rebstöcke, der Frühling zeigte sich frostig und der Sommer war heiß. Die Lese begann am 16. August mit den Chardonnaytrauben. Andere Rebsorten folgten, bis am 2. Oktober nach 47 Tagen die Lese endete. Die Traubenmenge lag unter der anderer Jahre, allerdings waren sie sehr gesund und frei von Pilzbefall. Die Weine von 2017 können im Allgemeinen als strukturiert und aromenstark bezeichnet werden.

### WEINBERGE

Die Weinberge, auf denen die Trauben für diesen Wein angebaut werden, wurden zwischen 1992 und 2001 bestockt und liegen nahe des Vero-Flusses, auf einer Höhe zwischen 375 und 525 Metern. Die Böden sind lehmig und teilweise mit viel Sand durchsetzt mit Nord-Süd-Ausrichtung.

### WEINBEREITUNG

Die Lese der Merlot und der Cabernet Sauvignon-Trauben lag sechs Wochen voneinander entfernt. In beiden Fällen führte das Wetter und die Arbeit des Winzers zu reifen Trauben. Nach dem Entrappen und Quetschen wurden die Trauben auf 7°C runtergekühlt und einer dreitägigen Kaltmazeration unterzogen. Im Anschluss daran begann die alkoholische Fermentation. Nach dreifacher Säuberung wurden beiden Weine miteinander vermählt und zur viermonatigen Reife in amerikanische Holzfässer überführt. Im April 2018 wurde der Wein gefiltert und auf die Flasche gefüllt.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Unser Viñas del Vero Merlot Cabernet Roble 2017 präsentiert sich in einem mediumroten Kleid mit violetterm Saum. In der Nase klar mit Anklängen von reifen schwarzen sowie getrockneten Früchten. Am Gaumen erst mild, dann angenehm weich mit einem genußvollen Aroma und langem Finish. Ein Wein für alle Anlässe.

### SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Dieser Wein ist sehr vielseitig und kann wunderbar solo genossen werden oder zu Vorspeisen, Fleisch, leichten Gerichten und Fisch. Am besten sollte er zwischen 13 und 15°C serviert werden.

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino

