

VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑAS DEL VERO MERLOT · TEMPRANILLO



Jahrgang: 2017.
Weinbauregion: D.O. Somontano.
Weinberge: Salas Bajas, Barbastró & Pozán de Vero.
Rebsorten: Merlot & Tempranillo.
Lese: letzte August und zweite Septemberwoche.
Ausbau: nein.
Alkohol: 13,5 % vol.
Ph-Wert: 3,37.
Gesamtsäure: 5,7 g/l.
Restzucker: 4,6 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, von denen die roten Rebsorten für den Viñas del Vero Rosado stammen, wurden zwischen 1988 und 2000 bestockt. Sie liegen auf einer Höhe zwischen 350 und 450 Metern mit Nord-Süd-Ausrichtung. Die Böden bestehen aus Miozänmergel und sind sandig und steinig.

WEINBEREITUNG

Die Merlot- und Tempranillo-Trauben, die für Viñas del Vero Rosado verwendet werden, sind nachts gelesen worden, um ein Maximum an Aromenkonzentration zu gewährleisten. Die Merlot-Trauben sind in der ersten Septemberwoche, die Tempranillo-Trauben in der Woche darauf gelesen worden. Beide Weinberge befinden sich in der Nähe der Kellerei, so dass die Trauben diese schnell erreichen konnten. Dort werden sie gedrückt, runtergekühlt und in den Mazerationstank überführt. Dort bleiben sie, bis der Most die erwünschte Farbe erlangt hat. Der fließende Most wurde separat bei kontrollierten Temperaturen von maximal 16°C fermentiert. Die finale Cuvée wurde mehrmals abgezogen und gefiltert, bevor sie auf die Flasche gezogen wurde.

VERKOSTUNGNOTIZEN

Dieser Wein präsentiert sich in einem hellen Himbeerton mit blauen Reflexen, die zum Trinken einladen. Süße Aromen eines Süßwarenladens. Am Gaumen intensiv, konzentriert und süffig. Frisch und sauber mit einem angenehmen Finish, das an die regionale Landschaft erinnert.

SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Er sollte bei 7 bis 9°C serviert werden und passt hervorragend zu Tapas, Vorspeisen, Reis-, Pasta- und Fischgerichten.

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

