

VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑAS DEL VERO CLARIÓN SELECCIÓN



Jahrgang: 2014.

Weinbauregion: D.O. Somontano.

Weinberge: Selektion der besten Weißwein Weinberge.

Rebsorten: Selektion der besten weißen Rebsorten.

Lese: Septemberwoche bis dritte Oktoberwoche.

Ausbau: nein.

Alkohol: 13,5 % vol.

PH-Wert: 3,31.

Gesamtsäure: 5,60 g/l.

Restzucker: 2,1 g/l.

ENTHÄLT SULFITE

WEINLESE

2014 kann als "normales" Jahr bezeichnet werden mit einem trockenen Winter und regnerischem April. Im August und September gab es ein paar Tage mit leichtem Regen. Insgesamt war der Niederschlag unterhalb des Durchschnitts der letzten 10 Jahre. Ungewöhnlich war in diesem Jahr das Ausbleiben des "cierzo", des für das Ebro-Tal typischen Windes. Die Lese begann am 22. August mit dem Pinot Noir, gefolgt von Chardonnay und Merlot. Der Gewürztraminer wurde ungewöhnlich früh gelesen, in den ersten Septembertagen, gefolgt von Syrah und Tempranillo, welche mit einem guten Säureniveau ausgestattet waren. Die autochthonen Rebsorten mit einem längeren Reifezyklus wie Macabeo, Moristel, Cabernet Sauvignon und Parraleta reiften am Ende des Monats während die roten und weißen Gamacha-Trauben Anfang Oktober gelesen wurden. Es gab keine wirklichen Hitze-Wellen im Frühjahr und Sommer, daher reiften die Trauben langsam und brachten sehr gleichmäßige Triebe hervor. Die frühen Rebsorten ergaben ausdrucksstarke, aromatische und intensive Weine, während die späteren Varietäten extrem frische Weine mit angenehmer Textur und viel Trinkfluss hervorbrachten.

WEINBERG

Jedes Jahr bereits vor Lesebeginn sucht der Winemaker von Viñas del Vero die besten weißen Rebsorten unserer Weinberge aus und verwendet sie zur Herstellung von Clarión.

WEINBEREITUNG

Dieses Mal begann die Lese in der zweiten Septemberwoche und endete in der dritten Oktoberwoche. Es wurden kleine Chargen einer jeden Rebsorte vinifiziert und dann ruhen gelassen. Im Anschluss wurden diese separaten Weine sorgfältig und schrittweise abgezogen, so dass eine Klärung über den natürlichen Umfüllungsprozess eintrat. Im April 2015 hatten sie ihre optimale Ausdrucksfähigkeit erreicht und so wurden die besten ausgesucht für die letztendliche Cuvée, die auf Flasche gezogen und zur Reifung im Weingut gelagert wurde.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Die Tiefen der Grünreflexe sowie der herausragende Glanz verdeutlichen, dass wir einen großartigen Wein im Glas haben. In der Nase ausgeprägt, sauber, voll und komplex, erinnert er an sehr reifes Steinobst, Obstbaumblüten und Anis. Am Gaumen voll und fleischig, weich und seidig, kräftig mit einem langen Finish, so wie ein Wein dieses Typs sein sollte: Das Resultat der Selektion im Weinberg.

SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Genießen Sie diesen Wein zu Vorspeisen, Salate, Fisch, Reisgerichten, Gänsestopfleber und Ziegenkäse. Am besten sollte er zwischen 9 und 11°C serviert werden.

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

