

VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑAS DEL VERO CHARDONNAY

Jahrgang: 2018.
Weinbauregion: D.O. Somontano.
Weinberge: "Lapiedra".
Rebsorten: 100% Chardonnay.
Lese: zweite Augustwoche.
Ausbau: nein.
Alkohol: 13,5 % vol.
Ph-Wert: 3,49.
Gesamtsäure: 5,35 g/l.
Restzucker: 4,40 g/l.

ENTHÄLT SULFITE

WEINLESE

Der Jahresverlauf 2018 kann als sehr regnerisch mit signifikantem Niederschlag sowohl im Frühjahr als auch im Sommer (mehr als 40% über dem Durchschnitt) beschrieben werden. Es war ein heißes Jahr – insbesondere im August. Die Lese begann am 27. August mit dem Merlot und endete am 24. Oktober in den nördlich gelegenen Weinbergen nach 57 langen Lesetagen, 2 Wochen länger als gewöhnlich. Obwohl das Jahr insgesamt eine Herausforderung aufgrund der Niederschlagsmengen an die Gesundheit der Trauben darstellte, reiften die Trauben etappenweise. Die Weine dieses Jahrgangs werden bereits jung sehr ausdrucksstark und aromatisch, weich und rund sein. Über die Zeit hinweg werden sie sich sehr gut entwickeln.

WEINBERGE

Die Weinberge, auf denen die Trauben für diesen Wein angebaut werden, liegen auf einer Höhe von durchschnittlich 400 Metern mit einer Nord-Süd-Ausrichtung.

Die Böden bestehen aus offenem, kargem, weißem Gips, wo ältere Rebstöcke in die Tiefe auf Nahrungssuche gehen müssen. Aufgrund der weißen Bodenfarbe erhalten die Blätter und Reben eine hohe Sonneneinstrahlung. Die unterschiedlichen Chardonnay-Klone, die Viñas del Vero vor

knapp einem Vierteljahrhundert gepflanzt hat, sind schnell gewachsen und entwickeln eine hohe Laubdeckung, die die Sonnenstrahlen einfängt, aber gleichzeitig die Reben sowie ihre Aromen schützt.

WEINBEREITUNG

Die Chardonnay-Trauben wurden am frühen Morgen des 27. August gelesen. Da die Reben gesund waren, konnte die Maische langsam mazeriert werden und so reichhaltige Aromen gewonnen werden. Nach der Mazeration wurde nur der freifließende Saft für diesen Wein verwendet. Nach der Filtration wurde dieser in der zweiten Oktoberwoche auf die Flasche gezogen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der Viñas del Vero Chardonnay 2018 präsentiert sich in einem leuchtend gelben Kleid mit Grünreflexen. In der Nase kraftvolle Aromen von Zitrusfrüchten und Exoten wie Ananas, Bananen, Mango und Guave. Ein gut strukturierter, intensiver, runder und ohne Zweifel verführerischer Wein, der die Wurzeln des Chardonnays kombiniert mit seinem Terroir erkennen lässt.

SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Am besten sollte er gekühlt zwischen 8 und 10 °C serviert werden und ist idealer Begleiter zu Vorspeisen, Salaten, Cremespeisen und Quiche.



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

