

# VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO

## VIÑAS DEL VERO CRIANZA



Jahrgang: 2014.  
Weinbauregion: D.O. Somontano.  
Weinberge: Bafaluy, Lachías, Borraz und Riverola.  
Rebsorten: Cabernet Sauvignon und Tempranillo.  
Ausbau: 8 Monate im Holzfass.  
Alkohol: 14 % vol.  
Ph-Wert: 3,51.  
Gesamtsäure: 5,23 g/l.  
Restzucker: 3.1 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 Garnacha-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

### WEINBERGE.

Die Weinberge, auf denen die Trauben für diesen Wein angebaut werden, stammen aus den Jahren 1987 und

1989 und liegen in einem Trockenland mit sandigen Lehmböden auf einer durchschnittlichen Höhe von 405 Metern mit einer Nord-Süd-Ausrichtung. Durch letztere werden die Sonnenstrahlen optimal eingefangen.

### WEINBEREITUNG

Die Tempranillo-Trauben wurden in der zweiten und die Cabernet Sauvignon-Trauben in der dritten Septemberwoche gelesen. In beiden Fällen wurden die Beeren entrappt und eingemaischt, bevor sie runtergekühlt und in Gärbottiche gefüllt wurden. Nach 48-stündiger Kaltmazeration folgte eine vierzehntägige Gärung. Im Anschluss daran wurde der erste, freifließende Saft für die Cuvetierung verwendet, die dann 8 Monate in Holzfässern gelagert wurde, gefiltert und auf die Flasche gefüllt.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Viñas del Vero Crianza präsentiert sich in einem hellen, intensiven Rot. In der Nase eindrucksvolle Noten von reifen roten Früchten und elegante Toast-Töne, die diesem exzellenten Crianza seinen Charakter verleihen. Erst weich und verhalten, findet dann eine Fruchtexplosion am Gaumen statt. Langes, elegantes Finish mit angenehmem, langanhaltendem Nachhall.

### SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Der Wein sollte mit einer Temperatur von 15 bis 17°C serviert werden. Er ist der perfekte Begleiter zu rotem Fleisch, Wild, würzigen Eintöpfen, leckerem Fisch und Käse.

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino

