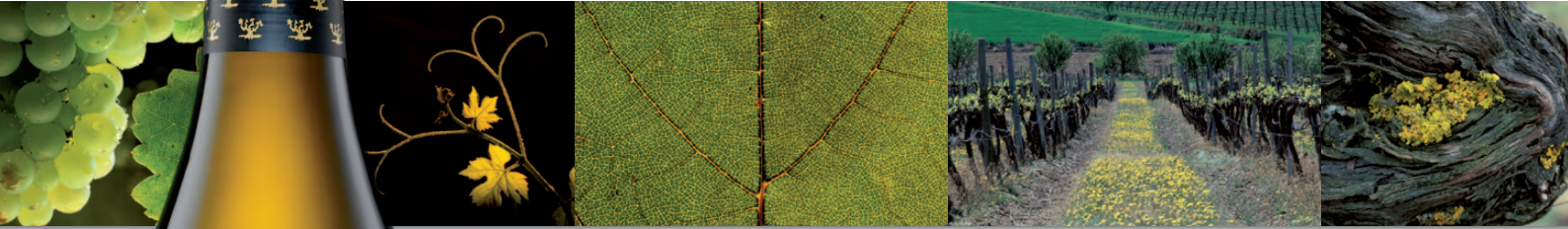


# LA MIRANDA

# SECASTILLA

## GARNACHA BLANCA



### 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 also strukturiert und aromenstark bezeichnet werden.

### WEINBERG

Die Weinberge des Secastilla Tals befindet sich im Nordosten der Region Somontano und genießt ein spezielles mediterranes Mikroklima mit unterschiedlichen klimatischen Bedingungen zum Anbau von Wein, Oliven und Mandeln. Wir haben sehr alte Garnacha Rebstöcke an den steinigten Hängen 700 m ü. d. M. wiederentdeckt. Garnacha ist eine traditionelle Rebsorte des Secastilla Tals. Sowohl die Höhenlage also auch die Ausrichtung der Weinberge sorgen dafür, dass sich diese an vielen Sonnenstunden erfreuen und Trauben so hervorragend reifen können. Das Tal wird nicht bewässert und die Böden bestehen aus sandigem Lehm und sind recht steinig.

### WEINBEREITUNG

Die Trauben sind als ganze Reben handgelesen worden und in kleinen 12 kg Körben transportiert worden. Sie wurden sofort entrappt und eingemaischt, um dann direkt nach ihrer Ankunft in der Kellerei in den Mazerationstank gefüllt zu werden. Im Anschluss wird ausschließlich der kostbare erste freifließende Most für die Weiterverarbeitung genutzt. Nach der Fermentation wurde dieser abgezogen und gelangte dann zur viermonatigen Reife in Holzfässer. Im Anschluss daran wurde er gefiltert und im Juni 2018 auf die Flasche gezogen.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der Wein zeigt sich in einem sortentypischen blass gelben Kleid mit Grünreflexen. In der Nase elegante Aromen, die den Genießer dazu auffordern, mehr von dem Wein kennenzulernen. Am Gaumen angenehm weich und erfrischend. Dann vulminant und rund mit sehr schönem Nachhall.

### SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Genießen Sie diesen Wein zu Vorspeisen, Salaten, Reisgerichten, Ziegenkäse, Gänsestopfleber und Fisch. Am besten sollte er zwischen 8 und 10°C serviert werden.

Jahrgang: 2017.

Weinbauregion: D.O. Somontano.

Weinberge: "Guardia, Purruogo und Las Almunias.

Rebsorten: 100% Garnacha Blanca.

Lese: letzte Septemberwoche.

Ausbau: 4 Monate in französischen Eichenholzfässern.

Alkohol: 13,5% vol.

PH-Wert: 3,30.

Gesamtsäure: 5,638 g/l.

Restzucker: 1,9 g/l.

ENTHÄLT SULFITE

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino