

LA MIRANDA SECASTILLA GARNACHA



WEINLESE

Das Vegetationsjahr 2016 kann als trocken und mild beschrieben werden. Die unterdurchschnittliche Niederschlagsmenge zeigte Unregelmäßigkeiten auf: der Herbst war durchwachsen, Winter und die ersten Frühlingsmonate regenreich, hingegen die letzten fünf Monate des Frühlings und Sommers sehr trocken ohne Niederschlag vom 22. Mai bis zum 13. September. Daraus resultierte gesundes Rebgut ohne Pilzbefall. Die Lese begann am 24. August und endete am 11. Oktober nach langen 49 Lesetagen, was in der Region Somontano aufgrund der Vielfalt der Rebsorten, Bodentypen und Witterungsbedingungen häufig der Fall ist. Die 2016er Lese fand gestaffelt und ohne Eile mit einem einzigen Regentag statt. Durch das intakte Blätterdach der Rebstöcke konnten die Reben bis zur Ende der Lese ihren perfekten Gesundheitszustand mit guten Zuckergehalt beibehalten und so ihr gesamtes Potenzial ausreizen. Die Weine des Jahrgangs 2016 werden generell hell in ihrer Farbe sein, einen moderaten Alkoholgehalt haben und intensive, ausgeprägte Aromen mit angenehmer Textur vorweisen.

WEINBERG

Die Weinberge des Secastilla Tals befindet sich im äußersten Nordosten der Region Somontano und genießen ein spezielles mediterranes Mikroklima. Vinas des Vero hat hier 48 ha Weinberge kultiviert und hauptsächlich Garnacha-, Parraleta- und Syrahrebstöcke angepflanzt. Sowohl die Höhenlage also auch die Ausrichtung der Weinberge sorgen dafür, dass sich diese vieler Sonnenstunden erfreuen und Trauben so hervorragend reifen können. Das Tal ist trocken und die sandigen Böden sind recht steinig.

WEINBEREITUNG

Die Lese der Syrah und Parraleta Reben vollzog sich in der zweiten Septemberhälfte, während die Garnachreben in der ersten Oktoberwoche eingefahren wurden. Alle Trauben wurden handgelesen, im Weinberg entrappt und in kleine Holzkisten gegeben. Nachdem sie auf 8 °C runtergekühlt wurden, konnte die zweitägige Mazeration einsetzen bevor es zur zehntägige Fermentation bei kontrollierten Temperaturen von maximal 25°C gefolgt von der malolaktischen Fermentation kam. Nach dem Abzug wurden die Weine cuvettiert und zur achtmonatigen Reifung in französische Holzfässer gefüllt. Danach wurden sie gefiltert und auf die Flasche gezogen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Durch den Produktionsprozess zeigt dieser Wein einen attraktiven violetten Saum. In der Nase erinnern seine intensiven Aromen an wilde Blumen und rote Früchte. Am Gaumen angenehm und gut strukturiert, ist es ein Wein mit Verführungspotenzial.

SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Genießen Sie diesen Wein zu rotem Fleisch, Braten, öligen Fischgerichten, Käse und Desserts. Am besten sollte er zwischen 14 und 16°C serviert werden.

Jahrgang: 2016.

Weinbauregion: D.O. Somontano.

Weinberge: La Miranda, Prudencia, La Mata and La Pirámide.

Rebsorten: hauptsächlich Garnacha mit Syrah und Parraleta.

Lese: Oktober.

Ausbau: 8 Monate in französischen Eichholzfässern.

Alkohol: 14% vol.

PH-Wert: 3,64.

Gesamtsäure: 4,68 g/l.

Restzucker: 2,3 g/l.

ENTHÄLT SULFITE

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino