

VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑAS DEL VERO CHARDONNAY

Jahrgang: 2016.
Weinbauregion: D.O. Somontano.
Weinberge: "Lapiedra".
Rebsorten: 100% Chardonnay.
Lese: letzte Augustwoche.
Ausbau: nein.
Alkohol: 13,5 % vol.
Ph-Wert: 3,47.
Gesamtsäure: 5,40 g/l.
Restzucker: 4,7 g/l.

ENTHÄLT SULFITE

WEINLESE

2016 wies einen ungleichmäßigen Verlauf mit deutlichem Niederschlag zwischen Herbst und Sommer sowie Regenmangel in der Zeit von Winter bis Frühling vor. In Bezug auf die Temperaturen gab es ein paar Tage mit Frost im Winter vor dem Knospenausbruch sowie einen der heißesten Julimonate der letzten Dekaden. Die moderaten Tagestemperaturen während der Lese ließen das Rebgut nur sehr langsam reifen. Die weißen Rebsorten unterliefen deshalb einer Hülsen-Maischung und die roten einer Kaltmazeration, um die Aromen zu extrahieren. Als Resultat erhalten wir einen Jahrgang 2016, der sauber und strukturiert ist und kräftige sowie angenehme Aromen zeigt. Die Lese begann am 18. August mit der Rebsorte Pinot Noir und endete am 16. Oktober mit der Rebsorte Cabernet Sauvignon.

WEINBERGE

Die Weinberge, auf denen die Trauben für diesen Wein angebaut werden, liegen auf einer Höhe zwischen 470 und 550 Metern mit einer Nordost-Südost-Ausrichtung. Durch diese Ausrichtung erhalten unsere Trauben ein Maximum an Sonneneinstrahlung morgens und im Sommer während der frühen Nachmittagsstunden und so kann die Photosynthese in den Rebstöcken optimal ablaufen, ohne dass diese der brennenden Nachmittagssonne ausgesetzt sind, was die Qualität der Beeren positiv beeinflusst. Die Böden sind

lehmig und mit Ton durchsetzt. Der Weinberg verfügt über eine Luftzirkulation mit unterschiedlichen Tages- und Nachtverhältnissen. Diese klimatischen Bedingungen wirken sich positiv auf die Biosynthese der Tannine, Antocyanine sowie die Vorläufer der Aromen in der Traubenschale aus und limitieren den Befall von Krankheiten. Die "Lapiedra" Weinberge stammen aus dem Jahr 1988 und liegen auf einer Höhe zwischen 410 und 550 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 Laubabdeckung, die die Sonnenstrahlen einfängt, aber gleichzeitig die Reben sowie ihre Aromen schützt.

WEINBEREITUNG

Die Chardonnay-Trauben erhielten ihren optimalen Reifezustand am 29. August, so dass sie während der folgenden Nacht gelesen werden konnten. 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 dritten Novemberwoche auf die Flasche gezogen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der Viñas del Vero Chardonnay 2016 präsentiert sich in einem grün-gelben Kleid, ein Resultat des Produktionsprozesses. In der Nase kraftvolle Aromen von Zitrusfrüchten und Exoten. Am Gaumen weich mit plötzlicher harmonischer Fruchtexplosion der bereits wahrgenommenen Noten. Dies ist ein runder, intensiver, gutstrukturierter und ohne Zweifel verführerischer Wein.

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

