

# VIÑAS DEL VERO



**SOMANTANO**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



## VIÑAS DEL VERO GRAN VOS RESERVA

Jahrgang: 2009.  
Weinbauregion: D.O. Somontano.  
Weinberge: La Torrecilla, Almunieta, San Marcos and Lazadiella.  
Rebsorten: Selektion der besten roten Rebsorten unserer Weinberge.  
Lese: Anfang September bis erste Oktoberwoche.  
Ausbau: 15 Monate in französischen Allier Fässern.  
Alkohol: 14,5 % vol.  
Ph-Wert: 3,51.  
Gesamtsäure: 4,90 g/l.  
Restzucker: 3,9 g/l.  
ENTHÄLT SULFITE

### WEINLESE

2009 wird immer in Erinnerung bleiben, da der Großteil Südeuropas von einer großen Hitzewelle im August heimgesucht wurde. Die zweite Augushälfte war die heißeste der letzten Jahre in der Region Somontano. Die Lese begann inmitten der Nacht am 20. August mit dem Chardonnay der Lage Torre Lapiedra. Weiterhin bleibt zu betonen, dass extreme Witterungsbedingungen im Jahresverlauf vorherrschten. Ein sehr kalter Winter brachte hohe Niederschlagsmengen, dem folgten milde Temperaturen kurz vor der Blütezeit mit vielen Regengüssen und Wind während des Tages. Dadurch konnten die Pflanzen gut wachsen und die Wasserreserven des Bodens blieben erhalten und so hatten Krankheiten und Pilze keine Chance. So gut wie alle Lagen blieben frostfrei und so nutzen wir die Gelegenheit, die "bribe" (Reduzierung der Triebe) voranzutreiben. Dem schloss sich eine Blütezeit der unterschiedlichen Rebsorten von Ende Mai bis Anfang Juni an. Wetter und üppige Natur sorgten letztendlich für eine reiche Lese. Aufgrund der hohen Temperatur und der Regenarmut (1,6mm Niederschlag, Durchschnittstemperatur von 26,2°C und Maximaltemperatur von 37,1°C) konnten stark konzentrierte und gesunde Trauben gewonnen werden. Garnacha wurde als letzte Rebsorte in Secastilla am 6. Oktober gelesen.

### WEINBERG

Die Weinberge, auf denen die Trauben für die Herstellung des Gran Vos gereift sind, sind während der 90er Jahre angebaut worden. Sie befinden sich auf ca. 400 m Höhe und verfügen über eine Ost-West-Ausrichtung. Die Böden bestehen aus Calcium-Gips ohne Salze und sandigem Lehm ohne Steine.

### WEINBEREITUNG

Für diesen Wein sind die besten roten Trauben unserer Weinberge selektiert worden. Die ersten Reben wurden dafür Anfang September und die letzten in der ersten Oktoberwoche gelesen. Nach sorgfältiger Auswahl wurden sie schrittweise zu Viñas del Vero gebracht, entrappt und leicht gepresst. Nach zwanzigtägiger langsamer separater Fermentation konnte das maximale Potenzial der wertvollen Beeren gewonnen werden. Alle Weine unterlagen im Anschluss einer spontanen malolaktischen Fermentation und wurden nach natürlicher Klärung in Holzfässer zur 15-monatigen Reifung gefüllt. Am 19. Mai 2011 wurden sie nach der finalen Cuvetierung auf die Flaschen gezogen.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Attraktive Farbintensität und Dichte mit ansprechendem Aromenbukett, das Lust auf Genuss macht. Am Gaumen aromatisch, fleischig, körperreich mit langem komplexen Finish und doch unkompliziert.

### SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Er sollte bei 16 bis 18°C serviert werden und passt hervorragend zu Carpaccio, rotem Fleisch, Gulasch, Wild, halbgereiftem Käse und Desserts aus Bitterschokolade.

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino

