

VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SECASTILLA



Jahrgang: 2012.

Weinbauregion: D.O. Somontano.

Weinberge: Guardia Miranda & Botiguero

Rebsorten: Garnacha von sehr alten Rebstöcken.

Lese: 20. September 2012.

Ausbau: 10 Monate in französischen Allier Holzfässern.

Alkohol: 14% vol.

Ph-Wert: 3,41.

Gesamtsäure: 5,32 g/l.

Restzucker: 3,1 g/l.

ENTHÄLT SULFITE

WEINLESE

2012 war die früheste Lese in den 25 Jahren Geschichte von Viñas del Vero. Die extremen Bedingungen von 2012, die durchschnittlichen Temperaturen, der fehlende Regen, der thermische Stress in den Weinbergen, das Ausbleiben von Pilzkrankungen (Mehltau, Botrytis) und Plagen bedeutete, dass es uns möglich war, einen gesunden Jahrgang zu erzielen mit einem guten Gleichgewicht zwischen Reife, Säure und Farbe. Die Lese begann am 16. August in unseren Pinot Noir, Merlot und Chardonnay-Lagen, da wir die Trauben zur Vermeidung höherer Säureentwicklung nicht länger hängen lassen wollten. Im September ging es mit den Sorten Tempranillo, Syrah, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer und Riesling weiter. In der zweiten Septemberhälfte lasen wir Cabernet Sauvignon und Macabeo und beendeten die Lese Ende des Monats mit den autochthonen Rebsorten und jenen, die in höheren Lagen stehen; weißer Garnacha, roter Garnacha, Moristel und Parraleta. Die Lese endete am 25. September nach 40 intensiven Tagen mit gesundem Lesegut, unterbrochen allein durch einen Regentag.

WEINBERGE

Die Weinberge im Secastilla Tal liegen im weit entfernten nord-östlichen Gebiet Somontanos und genießen ein spezielles mediterranes Mikroklima. Wir haben sehr alte Garnacha Rebstocke an den steinigten Hängen auf 700 m ü. d. M. wiederentdeckt. Garnacha ist eine traditionelle Rebsorte des Secastilla Tals. Sowohl die Höhenlage als 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

Am 20. September startete die Lese in der Lage Guardia Miranda. Zu diesem Zeitpunkt befanden sich die Trauben in ihrem optimalen Reifezustand mit einer perfekten Balance zwischen Zucker- und Säuregehalt. Wir selektierten das Lesegut der alten Rebstocke, gaben es in kleine Holzkisten, entrappten die Trauben und brachten sie in die Bottiche im Weinberg, um ihren Kontakt mit Sauerstoff zu reduzieren. Diese wurden zum Weingut gebracht, wo die Trauben einen dreitägigen Mazerationsprozess durchliefen, bevor sich die alkoholische Fermentation anschloss. Letztere vollzog sich über 15 Tage bei einer Temperatur von unter 25°C. Der Wein wurde dann abgezogen und in französische Eichenholzfässer für eine 10-monatige Reifezeit gefüllt, in der sich die zweite malolaktische Fermentation vollzog. Im Mai 2014 ist er umgefüllt, gefiltert und auf Flaschen gezogen worden.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Terroir und über 70jährige Rebstocke – das ist es, was Secastilla 2012 widerspiegelt. Seine mittlere Farbdichte weist auf die Nähe zu den Pyrenäen hin. In der Nase komplex, elegant mit Noten von reifen Früchten und Schokoladenstückchen. Am Gaumen erst leicht gefolgt von einer körperreichen, weichen und sehr verführerischen Aromenexplosion.

SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Dieser Wein sollte zwischen 16 und 18°C serviert werden und ist perfekter Begleiter von Braten, Schmorgerichten, rotem Fleisch und Wild.

GRANDES
PAGOS
DE ESPAÑA

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

