

VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BLECUA



Jahrgang: 2009.

Weinbauregion: D.O. Somontano.

Weinberge: 8 ausgesuchte und selektierte Weinberge.

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Tempranillo und Syrah und Merlot.

Lese: zum für das Rebgut optimalen Zeitpunkt.

Ausbau: 20 Monate in neuen französischen Barriques.

Alkohol: 14% vol.

PH-Wert: 3,62.

Gesamtsäure: 4,73 g/l.

Restzucker: 3,40 g/l.

ENTHÄLT SULFITE

WEINLESE

Die Lese 2009 wird durch den vorausgegangen heißen August mit Rekordtemperaturen in die Geschichte eingehen. Gerade die zweite Augushälfte war die heißeste, die Somontano in den letzten Jahren durchlebt hat. Insgesamt zeigte sich das Wetter in dem Jahr von seiner extremen Seite. Ein sehr kalter Winter mit starkem Niederschlag wurde gefolgt von milden Temperaturen kurz vor der Blütezeit mit hohem Niederschlag und konstanten Windböen. So wuchsen die Pflanzen schnell und eine Wasserreserve bildete sich im Boden, wodurch kein Pilzbefall vorlag. Viñas del Vero begann mit der Lese mitten in der Nacht am 20. August mit den Chardonnay Trauben in Torre Lapiedra und endete in Secastilla mit den Garnacha-Trauben am 06. Oktober. Das Lesegut kann als konzentriert und gesund beschrieben werden.

WEINBERGE

Unsere 8 besten Weinberge mit Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah und Merlot wurden ausgewählt, um die optimalen Trauben hervorzubringen, aus denen jedes Jahr unser Blecuá kreiert wird. Diese Weinberge, die sich in unterschiedlichen Bereichen Somontanos befinden, zeichnen sich dadurch aus, dass sie unterschiedliche Mikroklimata besitzen, was große Unterschiede im Ausdruck und der Komplexität zum Ziel hat. Alle Arbeiten in diesen Weinbergen erfolgen komplett manuell, mit einem Maximum an Sorgfalt und Aufmerksamkeit. Die Lese wird in jedem Weinberg stets individuell zum optimalen Reifezeitpunkt der einzelnen Trauben durchgeführt.



WEINBEREITUNG

Für die Bereitung dieses Weins wenden wir unsere dreifach-Selektion an: die Selektion der Weinberge, Selektion der Trauben und Selektion der Fässer. Nachdem die Lese manuell durchgeführt wurde, werden am Sortiertisch die Beeren strikt verlesen. Die Trauben jedes einzelnen Weinbergs werden separat in kegelförmigen, Gärwannen aus französischer Eiche fermentiert. Nach der alkoholischen Gärung werden die Wein-Chargen in neue Eichen-Barriques überführt, wo sie die malolaktische Gärung durchführen und die Reifung beginnt. Die Fässer stammen aus unterschiedlichen Kufereien, auch die Herkunft der Eiche ist wiederum unterschiedlich, ebenso der Grad der Toastung. Nach Ablauf von 8 Monaten werden die besten Fässer ermittelt und der Blend wird kreiert. Der Blend reift dann erneut in denselben Barriques weitere 12 Monate, wo eine natürliche Stabilisierung eintritt. Nachdem dieser Prozess der Reifung abgeschlossen ist, wird der Wein im August 2011 auf Flaschen gefüllt, wo er weiterreifen kann.

VERKOSTUNGSMOTIVEN

Im Glas zeigt der Blecuá 2009 ein dichtes Rot mit violetten Reflexen, die auf seine lange Reifezeit hindeuten. Komplex in der Nase mit intensiven, feinen und eleganten Aromen von reifen schwarzen Früchten, Waldboden, Zigarren und dunkler Schokolade. Am Gaumen spiegeln sich diese Aromen wider, unterstrichen von seinem Körper und seiner Vollmundigkeit. Langer Nachhall mit explodierenden Aromen und weiche Tannine machen den Blecuá 2009 zu einem wahrhaft eleganten und definitiv hoch interessanten Wein.

SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Der Blecuá 2009 sollte bei 16 bis 18°C serviert, eine Stunde vorher entkorkt und karaffiert werden, um seine Kraft zu entfalten. Er ist idealer Begleiter zu kräftigen, aromatischen Gerichten. Dieser Wein wird sich ohne Zweifel über die nächste Dekade weiterentwickeln.

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

