

# VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## VIÑAS DEL VERO LA MIRANDA DE SECASTILLA



Jahrgang: 2015.  
Weinbauregion: D.O. Somontano.  
Weinberge: La Miranda, Prudencia, La Mata und La Piramide.  
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

### WEINLESE

2015 wies einen ungleichmäßigen Verlauf mit deutlichem Niederschlag zwischen Sommer und Herbst 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 Tagstemperaturen 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 eine Jahrgang 2015 der sauber und strukturiert ist und kräftige und angenehme Aromen zeigt. Die Lese begann am 18. August mit der Rebsorte Pinot Noir und endete am 16. Oktober mit der Rebsorte Cabernet Sauvignon.

### WEINBERG

Die Weinberge des Secastilla Tals befindet sich im äußersten Nordosten der Region Somontano und genießen ein spezielles mediterranes Mikroklima. Vinas del 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 ist in drei Etappen während des Monats Oktober durchgeführt worden. Beginnend mit Syrah Ende September folgten Parraleta am 21. Oktober und Garnacha am Ende des Monats. So konnten alle Trauben an ihrem optimalen Reifepunkt handgelesen werden. Die Trauben wurden in kleine Holzboxen gegeben und auf dem Sortiertisch selektiert. Im Anschluss an die Mazeration, begann die zehntägige Fermentation bei kontrollierten Temperaturen von maximal 25°C gefolgt von der malolaktischen Fermentation. Nach dem Abzug wurden die Weine cuvettiert und zur achtmonatigen Reifung in französische Holzfässer gefüllt. Danach wurden sie stabilisiert und natürlich auf die Flasche gezogen, um ihren Originalcharakter zu bewahren.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Durch den Produktionsprozess zeigt dieser Wein einen attraktiven violetten Saum. In der Nase erinnern seine intensiven Aromen an Frühlingsblumen und Sommerobst. 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.

GRANDES  
PAGOS  
D'ESPAÑA

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino

