

# VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## VIÑAS DEL VERO ROSADO · SELECCIÓN DE VARIETALES



Añada: 2021.

Denominación de Origen: Somontano.

Viñedos: Salas Bajas, Barbastro y Pozán de Vero.

Varietades: Selección de variedades tradicionales de nuestra tierra.

Crianza: No.

Alcohol: 13,5 % vol.

Ph: 3,17 O.

Acidez total: 5,73 g/l (tartárico).

Azúcar residual: 4,6 g/l.

CONTAINS SULPHITES

### VENDIMIA

El año agrícola 2021 en el Somontano fue seco, con una pluviometría un 29% inferior a la media de los últimos años. Respecto a las temperaturas, la mínima se marcó el 6 de enero (-6,8°C) y la máxima el 14 de agosto (39,9°C). La vendimia se inició el 23 de agosto con la variedad Chardonnay, y finalizó el 19 de octubre en nuestros viñedos más septentrionales, tras 58 días de vendimia, que la convierten en una de las más largas de nuestra historia. En términos generales, la vendimia 2021 fue escalonada y con la única complicación de las precipitaciones de principios de septiembre. La calidad de los vinos de esta añada puede definirse como muy alta, con una expresión franca de los viciales y texturas en boca muy agradables.

### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Los pagos de los que se obtienen las uvas tintas para elaborar este vino fueron plantados entre 1988 y 2000. Se encuentran situados en parajes próximos a la Bodega y cuya altitud está comprendida entre 350 y 450 metros sobre el nivel del mar. La plantación cuenta con una orientación norte-sur. Los suelos son francos del Mioceno, franco-arenosos y profusamente pedregosos.

### ELABORACIÓN

Para elaborar nuestro Viñas del Vero Rosado realizamos siempre una vendimia nocturna, con el propósito de mantener la mayor concentración de aromas posible. Cada uno de los viciales y cada uno de los viñedos es vendimiado en su óptimo punto de madurez, por lo que la vendimia se extiende desde la primera hasta la tercera semana de septiembre. Todos estos viñedos se encuentran próximos a la bodega, de tal manera que las uvas llegan rápidamente a la tolva. Una vez ahí, las uvas son estrujadas, refrigeradas e introducidas en la cuba de maceración, donde permanecen el tiempo necesario para que el mosto adquiera la cantidad de color deseada. Después, se lleva a cabo el escurrido de la cuba para obtener el mosto flor, que se trasiega a otra cuba donde fermenta a una temperatura controlada de 16°C. Tras varios trasiegos se decide el coupaje final, que se filtra antes de su embotellado.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

En la fase visual muestra un color fresa brillante, con destellos azulados, muy atractivo. En nariz ofrece aromas golosos que nos trasladan a las tiendas de dulces. En boca es de sabor intenso, agradable y concentrado. Es un vino fresco, limpio y largo que deja un grato recuerdo, reflejando las características de nuestra tierra.

### SERVICIO

Debe ser servido a una temperatura entre 7 y 9°C para disfrutarlo sólo, o para "tapear" con todo tipo de aperitivos y disfrutar de arroces, pastas, ensaladas, platos especiados y carnes a la plancha.

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino

