

VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑAS DEL VERO SAUVIGNON BLANC

Añada: 2021.
Denominación de Origen: Somontano.
Varietades: 100% Sauvignon Blanc.
Fecha de vendimia: Última semana de agosto.
Crianza: No.
Alcohol: 12% vol.
Ph: 3,15.
Acidez total: 6,48 g/l (tartárico).
Azúcar residual: 1,8 g/l.
CONTIENE SULFITOS

VENDIMIA

La vendimia comenzó el 23 de agosto con Chardonnay, seguido de Sauvignon Blanc y Gewürztraminer. Los tintos siguieron poco después a lo largo de septiembre y octubre, y los varietales de cosecha tardía, como Riesling, se recolectaron en noviembre. El 2021 ha sido una de las vendimias más cortas registradas por la Denominación de Origen, quien la está catalogando como una de las mejores añadas de la última década. El año transcurrió sin acontecimientos demasiado inusuales climáticamente hablando. La primavera fue seca con un ciclo vegetativo (brotación, floración, cuajado, etc.) de duración habitual. El verano fue caluroso, con temperaturas máximas que alcanzaron los 35°. Las lluvias del 1 de septiembre proporcionaron a las cepas una inyección de hidratación muy necesaria que permitió a los varietales tintos alcanzar la madurez óptima.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Los viñedos con los que elaboramos nuestro Viñas del Vero Sauvignon Blanc están situados en colinas entre 400 y 550 metros sobre el nivel del mar y orientación este - oeste. Los suelos son francos, profundos y de fertilidad media, donde las cepas vegetan adecuadamente ofreciendo una gran superficie foliar, apoyada en emparrado vertical para incrementar la capacidad de interceptar los rayos solares, a la vez que sombrean los racimos para preservar los aromas más frescos.

ELABORACIÓN

La vendimia del Sauvignon Blanc comenzó la madrugada del 24 de agosto, en su punto óptimo de madurez. El estado sanitario de los racimos era impecable, así que pudimos macerar el mosto en frío con sus pieles durante unas horas para que pudiera enriquecerse en sabor y aromas. Posteriormente, realizamos un escurrido de la cuba de maceración, y fermentamos el mosto flor por separado para dar lugar al vino que ahora podemos disfrutar. Tras ser filtrado, el vino fue embotellado a finales del mes de diciembre.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Observamos un color amarillo de baja intensidad, con mucho brillo e irisaciones verdosas, reflejo de nuestro cuidadoso proceso de elaboración. En nariz muestra aromas característicos de la variedad, vegetales verdes complementados con fruta de la pasión. En la boca es muy fresco y nervioso, a la vez que largo y sabroso, invitándonos a pensar en el clima frío de nuestra tierra y en nuestras montañas, los Pirineos.

SERVICIO

Debe ser servido a una temperatura entre 6 y 8°C con todo tipo de entrantes fríos, ahumados, carpaccios y marisco.



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

