

VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑAS DEL VERO CLARIÓN



Añada: 2015.

Denominación de Origen: Somontano.

Viñedos: Selección de los mejores viñedos de uvas blancas.

Varietades: Selección de las mejores variedades de uvas blancas.

Fecha de vendimia: Segunda quincena de septiembre.

Crianza: No.

Alcohol: 13,5% vol.

Ph: 3,35.

Acidez total: 5,46 g/l (tartárico).

Azúcar residual: 2,4 g/l.

CONTIENE SULFITOS

VENDIMIA

El año vitícola 2015 puede calificarse como irregular, con abundantes precipitaciones que se concentraron durante el otoño y el verano, siendo destacable cierta escasez de lluvia durante el invierno y la primavera. Respecto a las temperaturas, en invierno se dieron pocas heladas, todas ellas antes de la brotación, mientras que en verano el mes de julio resultó el más cálido de las últimas décadas. Debido a las moderadas temperaturas diurnas que se registraron durante la vendimia, la última fase de la maduración fue muy lenta, por lo que se realizaron maceraciones peliculares en las variedades blancas y maceraciones prefermentativas en las tintas para potenciar la extracción de aromas. Como resultado, los vinos de la vendimia 2015 son francos, estructurados y agradables, ofreciendo aromas intensos y sabores potentes. La vendimia comenzó el 18 de agosto con la variedad Pinot Noir, y terminó el 16 de octubre con la Cabernet Sauvignon.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Viñas del Vero Clarión se elabora a partir de una selección de las mejores uvas blancas de nuestros mejores viñedos, que nuestros enólogos seleccionan cada año antes de la vendimia.

ELABORACIÓN

La vendimia del primero de los pagos para obtener las uvas con las que elaborar nuestro Clarión tuvo lugar la tercera semana de septiembre. A continuación se recolectaron el resto de las variedades en su punto óptimo de maduración, finalizando la última semana de septiembre. En bodega se realizaron pequeñas vinificaciones de los mostos, de manera que obtuvimos pequeños lotes de monovarietales que dejamos reposar. Progresivamente fuimos realizando meticulosos trasiegos, dejando que los vinos se limpiaran por decantación de forma totalmente natural. En el mes de mayo de 2016 los vinos estaban en un momento óptimo en cuanto a expresividad se refiere, por lo que seleccionamos los mejores para realizar el coupage definitivo. Posteriormente, Viñas del Vero Clarión 2015 fue embotellado para continuar con su crianza en botella.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Una de las características más singulares de Viñas del Vero Clarión es la longevidad de su tonalidad amarilla verdosa. Su paleta aromática es amplia, abierta y compleja; toda una sinfonía de aromas florales, frutales e incluso especiados perfectamente orquestados. El ataque en boca es suave, continuado por una explosión de sabor, contundente, denso y sabroso a la vez que sedoso y largo. Sin lugar a duda, se trata de un vino exquisito.

SERVICIO

La temperatura óptima de servicio está entre los 9 y 11° C. Combina perfectamente con aperitivos, ensaladas elaboradas, pescados, arroces, foie y quesos de cabra.

Reconocimientos añada anterior:

- 93 puntos en la cata de vinos españoles de James Suckling 2018.
- 93 puntos en Guía Peñín 2018.
- 94 puntos en Guía de Vinos Gourmets 2018.
- Medalla de Oro en "Vinespaña 2018".

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

