

# VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## SECASTILLA



Añada: 2012.

Denominación de Origen: Somontano.

Viñedos: Guardia Miranda y Botiguero.

Varietades: Garnacha de cepas viejas.

Fecha de vendimia: 20 de septiembre.

Crianza: 10 meses en barricas de roble francés de Allier.

Alcohol: 14% vol.

Ph: 3,41.

Acidez total: 5,32 gr/l (tartárico).

Azúcar residual: 3,1 g/l.

CONTIENE SULFITOS

### VENDIMIA

La vendimia 2012 ha sido la más temprana de las realizadas por Viñas del Vero en sus 25 años de historia. Las condiciones extremas del año 2012, sus temperaturas medias, su escasez de lluvias, el stress térmico del viñedo, la ausencia de enfermedades fúngicas (mildiu-oidio-botrytis) y la poca virulencia de plagas, nos han permitido obtener una vendimia perfectamente sana, con buen equilibrio de maduración, acidez y color. La vendimia se inició el 16 de agosto en nuestros viñedos de Pinot Noir, Merlot y Chardonnay, a los que no quisimos dar más días para preservar su acidez. Continuamos, ya iniciado septiembre, con Tempranillo, Syrah, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer y Riesling. En la segunda decena de septiembre, vendimiamos Cabernet Sauvignon y Macabeo para rematar la vendimia acabando el mes con las variedades autóctonas y plantadas a mayor altura: Garnacha Blanca, Garnacha Tinta, Moristel y Parraleta. La vendimia finalizó el 25 de septiembre tras 40 intensos días, solo salpicados por un día de lluvia, con un estado sanitario impecable.

### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Los pagos del valle de Secastilla están situados en el extremo noreste del Somontano y reúnen un especial microclima mediterráneo. En laderas pedregosas situadas por encima de los 700 metros sobre el nivel del mar, hemos recuperado viñedos muy antiguos de Garnacha,

variedad tradicional del valle de Secastilla. La altitud relativa y su especial orientación hacen que sea una zona con muchas horas de insolación, lo que favorece la maduración del fruto. Toda esta zona es de secano y los suelos son franco-arenosos con bastante pedregosidad.

### ELABORACIÓN

Las cepas de Garnacha del valle de Secastilla, formadas en vaso, se vendimiaron de forma manual a finales de septiembre. A pie de viña llevamos a cabo el despalillado, encubado y refrigeración de la uva, para, posteriormente, hacer una maceración prefermentativa que duró tres días. La fermentación se desarrolló a una temperatura siempre inferior a 25°C, y el vino resultante se introdujo en barricas nuevas de roble francés para una crianza de diez meses. Finalmente, el vino fue embotellado en mayo de 2014.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Secastilla 2012 deja patente la más pura expresión del terruño del que procede y el arraigo que las cepas con más de 70 años de edad han desarrollado en el mismo. Su moderada capa evidencia la cercanía del pago de Secastilla a los Pirineos, y denota la finura que posteriormente encontramos en su gama aromática: complejo y elegante con matices de fruta en evolución con virutas de chocolate. Posteriormente, en boca, ataca suavemente, aunque seguidamente explota trasladando el sabor hasta nuestro paladar. Se trata de un vino pleno, redondo y envolvente.

### SERVICIO

Debe ser servido a una temperatura entre 16 y 18°C con asados, guisos, carnes rojas y caza.

GRANDES  
PAGOS  
DE ESPAÑA

González Byass  
Desde 1835  
Familia de Vino