

# VIÑAS DEL VERO



SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## VIÑAS DEL VERO GEWÜRZTRAMINER COLECCIÓN



**Añada:** 2015.  
**Denominación de Origen:** Somontano.  
**Viñedos:** Pago "El Enebro".  
**Varietades:** 100% Gewürztraminer.  
**Fecha de vendimia:** Primera semana de septiembre.  
**Crianza:** No.  
**Alcohol:** 13,5% vol.  
**Ph:** 3,38.  
**Acidez total:** 5,35 gr/l (tartárico).  
**Azúcar residual:** 11,4 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 el Cabernet Sauvignon.

### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

El pago "El Enebro" fue plantado en 1990. El suelo es franco y está situado a una altitud de 400 metros sobre el nivel del mar con orientación norte. Las características de suelo y microclima son las adecuadas para la variedad Gewürztraminer, que ha encontrado en el Somontano el hábitat idóneo en España.

### ELABORACIÓN

Nuestro pago "El Enebro" fue vendimiado en las madrugadas de los primeros días de septiembre de 2015. Dada la proximidad del viñedo a la bodega, transportamos los racimos en pequeños remolques para reducir el tiempo desde que cortamos la uva hasta su despalillado y proceso en bodega. Realizamos la maceración de mosto y pieles durante siete horas, tras ella, extrajimos el mosto flor para fermentarlo parcialmente y por separado a baja temperatura. Tras varios trasiegos y una estabilización por refrigeración, el vino fue embotellado la semana de Navidad.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Observamos un color amarillo intenso, ciertamente brillante, con destellos verdosos. Ofrece un aroma eminentemente floral, con un fondo de fruta exótica que lo hace embriagador, potente y expresivo. En boca es amable, sedoso, envolvente y sabroso, dejando una agradable sensación para el recuerdo.

### SERVICIO

Debe ser servido a una temperatura entre 7 y 9°C con todo tipo de aperitivos, foie, ahumados, comida picante, platos exóticos y quesos grasos. Ideal también para disfrutarlo como copa de bienvenida.

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino