

# VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## VIÑAS DEL VERO GEWÜRZTRAMINER



**Añada:** 2021.  
**Denominación de Origen:** Somontano.  
**Viñedos:** El Enebro.  
**Varietades:** 100% Gewürztraminer.  
**Fecha de vendimia:** Primera semana de septiembre.  
**Crianza:** No.  
**Alcohol:** 13% vol.  
**Ph:** 3,28.  
**Acidez total:** 5,54 g/l (tartárico).  
**Azúcar residual:** 12,5 g/l.

CONTIENE SULFITOS

### 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 varietales y texturas en boca muy agradables.

### 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" se encuentra situado a sólo tres minutos de nuestra bodega, lo que nos permite transportar la uva rápidamente y comenzar a trabajar los mostos con el mayor cuidado y esmero, evitando la pérdida de los aromas contenidos en los hollejos. Tras el despalillado, refrigeramos la uva hasta una temperatura de 6°C y realizamos una maceración de mosto y pieles durante siete horas. Después, dejamos escurrir el mosto flor, que fermenta parcialmente dando lugar a nuestro Viñas del Vero Gewürztraminer. El vino fue embotellado la segunda semana de diciembre.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Fruto de su delicado proceso de vendimia y elaboración, Viñas del Vero Gewürztraminer presenta destellos verdosos sobre un fondo amarillo pálido brillante. Su paleta aromática es amplia y embriagadora, con una gama que recuerda a los pétalos de flores y a la fruta exótica. Su aterciopelado ataque y su la expresividad de aromas en boca, así como su untuosidad, lo hacen realmente singular.

### SERVICIO

Debe ser servido a una temperatura entre 6 y 8°C con todo tipo de aperitivos, foie, ahumados, comida picante, platos exóticos y quesos grasos. Ideal también para disfrutarlo como copa de bienvenida.

### Reconocimientos añadas anteriores:

- 91 puntos en Guía Peñín 2021.
- Medalla de Oro en los Premios Cinve 2020.
- Medalla de Oro en Mundus Vini 2020.
- Medalla de Oro en Sakura Women's Wine Awards 2020.

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino

