VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑAS DEL VERO

Cabernet Sauvignon Merlot Tinto

Añada: 2012.

Denominación de Origen: Somontano.

Viñedos: Pueyed y Herminio.

Variedades: Cabernet Sauvignon y Merlot.

Crianza: 4 meses en barrica de roble americano.

Alcohol: 13,5% vol.

ph: 3,46.

Acidez total: 4,99 gr/l (tartárico).

Azúcar residual: 2,6 gr/l.

Primera añada en el mercado: 1988.

Es un vino que ofrece un gran abanico de posibilidades; puede disfrutarse tomándolo sólo o con todo tipo de entrantes, carnes, platos ligeros y pescados, siempre servido a una temperatura entre 14 y 16°C.

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-botritys) 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 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 de vendimia, solo salpicados por un día de lluvia, con un estado sanitario impecables.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Los pagos de los que se obtienen las uvas para la elaboración de este vino se encuentran situados en las proximidades del río Vero y fueron plantados entre los años 1992 y 2001. Su altitud sobre el nivel del mar esta comprendida entre los 375 y los 525 metros; esta amplitud viene propiciada por la especial orografía del Somontano. Los suelos son francos y franco-arcillosos y sus orientación es Norte-Sur.

ELABORACIÓN

Este año y por las razones anteriormente detalladas, vendimiamos la variedad Merlot durante la tercera semana de Agosto y la Cabernet Sauvignon hasta los últimos días del mes de Septiembre. La maceración y la fermentación se realizaron durante 12 días a una temperatura siempre inferior a 25°C. Una vez obtenido el vino yema y tras dos trasiegos, comenzó de manera espontánea y natural la fermentación maloláctica. Posteriormente y para dotarle de mayor complejidad permaneció en barricas de roble americano durante un corto espacio de tiempo.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Fruto de su juventud, nuestro Viñas del Vero Cabernet Sauvignon Merlot 2012 ofrece un atractivo color picota con tonos violáceos. Su aroma es principalmente frutal: fresas, frambuesas, arándanos… con recuerdos a los días de vendimia y una ligera presencia de aromas dulces que nos recuerdan a la vainilla. Su sabor es muy agradable, con un buen equilibrio y con destacable persistencia. Un vino que satisface nuestros sentidos y con el que nos sentiremos muy cómodos durante su degustación y consumo.

VIÑAS DEL VERO S.A. Ctra. de Naval, km 3,7 · 22300 BARBASTRO España · Tel. 974 302 216 · Fax 974 302 098 · www.vinasdelvero.es