

# VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## BLECUA



**Añada:** 2015.

**Denominación de Origen:** Somontano.

**Viñedos:** Selección de los ocho mejores viñedos propios.

**Varietades:** Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot y Garnacha.

**Fecha de vendimia:** Septiembre y octubre.

**Crianza:** 20 meses en barricas de roble nuevas.

**Alcohol:** 14% vol.

**Ph:** 3,56.

**Acidez total:** 5,30 g/l (tartárico).

**Azúcar residual:** 3,2 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

Cultivamos ocho viñedos seleccionados para la elaboración de nuestro Blecua con cinco variedades de uva distintas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Garnacha y Syrah. Realizamos una viticultura totalmente manual, y extremadamente metódica en cuanto a observación y manejo de las cepas. La vendimia es siempre realizada por separado en cada uno de los momentos óptimos de maduración de los ocho viñedos, seleccionando los racimos en la cepa y, posteriormente, en la bodega.

### ELABORACIÓN

Para la elaboración de este vino realizamos nuestra "triple selección": selección de viñedos, selección de racimos y selección de barricas. Tras la vendimia manual, se procede a una selección de racimos en la "mesa de triaje". Las uvas procedentes de cada viñedo realizan la fermentación por separado en cubas troncocónicas de roble francés. Una vez terminada la fermentación alcohólica, los vinos son conducidos a barricas nuevas para realizar la fermentación maloláctica y comenzar el proceso de crianza. Estas barricas proceden de diferentes tonelerías, y a su vez, el roble con el que se elaboran es de varias procedencias y presenta múltiples grados de tostado. Transcurridos ocho meses, se procede a la selección de las mejores barricas y se realiza el ensamblaje definitivo. En este caso, solamente fueron elegidas barricas de cinco vinos: dos de Cabernet Sauvignon, una de Syrah, una de Merlot y una de Garnacha. Posteriormente, el coupage fue introducido en las mismas para permanecer doce meses más. Tras su vaciado, el vino fue embotellado el 16 de noviembre de 2017.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Blecua 2015 presenta una capa profunda con un ribete brillante y nítido. Su fase aromática es amplia, intensa y de gran complejidad, profunda e intrigante. El ataque es suave, y va seguido de una gran explosión de elegantes matices en el centro de boca, que resulta riquísimo en sensaciones y muy largo, estructurado y amable. Se trata de un vino pleno y armónico que evoluciona lentamente en la copa y nos va ofreciendo nuevas sensaciones conforme va pasando el tiempo, expresándose de manera inagotable.

### SERVICIO

Debe ser servido a una temperatura entre 16 y 18°C. Por su gran complejidad, y para obtener su máxima expresión, se recomienda abrir la botella una hora antes de su consumo o bien decantarlo. Resulta ideal para acompañar platos de textura robusta y sabor. Sin duda evolucionará favorablemente durante la próxima década.

### Reconocimientos añada anterior:

- Medalla de Oro en Mundus Vini 2020.
- 96 puntos en Guía Gourmets 2020
- 93 puntos en Guía Peñín 2020.

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino

