

LA MIRANDA

SECASTILLA

GARNACHA



VENDIMIA

El año agrícola 2018 puede definirse como muy lluvioso, con abundantes precipitaciones en primavera y verano (un 40% más que la media habitual). En cuanto a las temperaturas, se puede considerar como un año caluroso, especialmente durante el mes de agosto. La vendimia comenzó el 27 de agosto con la variedad Merlot y finalizó el 24 de octubre en nuestros viñedos más septentrionales, tras 57 largos días de vendimia, dos semanas más de lo habitual en nuestra bodega. Pese a que fue un año complicado sanitariamente debido a las abundantes precipitaciones, la maduración de la uva fue escalonada, por lo que no hubo solapamiento entre las diferentes variedades. En general, los vinos elaborados son muy expresivos, con intensidad aromática, facilidad en boca y redondez desde su juventud, lo que les augura un buen desarrollo en el tiempo.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Los viñedos del Valle de Secastilla están situados en el extremo noreste del Somontano y reúnen un especial "microclima mediterráneo". Viñas del Vero cultiva en este valle 48 hectáreas de viñedo, principalmente de Garnacha junto a Parraleta y Syrah. La altitud relativa y la especial orientación de estos viñedos hacen que sea una zona con muchas horas de insolación, lo que favorece la maduración del fruto. Todo este valle es de secano y los suelos son franco-arenosos con bastante pedregosidad.

ELABORACIÓN

El Syrah y la Parraleta fueron vendimiados durante la tercera semana de septiembre, mientras que la vendimia de la Garnacha tuvo lugar un mes más tarde. En los tres casos, la vendimia se realizó de forma manual, y despallamos las uvas a pie de viña para comenzar allí mismo el encubado. Después de su refrigeración hasta 8 °C, las uvas continuaron la maceración durante dos días antes de la fermentación alcohólica, que se llevó a cabo a una temperatura inferior a 25 °C durante diez días. Tras el descube, los tres vinos comenzaron de forma natural y espontánea la fermentación maloláctica, que se desarrolló lentamente. Posteriormente, los vinos fueron decantados de forma natural y cada uno de ellos fue trasegado tres veces antes de llevar a cabo el coupage definitivo, que pasó a barricas de roble francés, donde permaneció 8 meses. Finalmente, el vino fue filtrado y embotellado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Observamos un ribete violáceo característico de la Garnacha. En nariz nos ofrece una buena intensidad aromática, que recuerda a frutas rojas maduras, flores silvestres y delicadas notas de tostado. En boca, ofrece un ataque suave con un paso amable, largo y sabroso, dejando un agradable recuerdo.

SERVICIO

Debe ser servido a una temperatura entre 14 ° y 16 °C con carnes rojas, asados, pescados untuosos y quesos.

Reconocimientos añada anterior:

- Medalla de Oro en "Grenaches du Monde 2020".

Añada: 2018.

Denominación de Origen: Somontano.

Viñedos: La Miranda, Prudencia, La Mata y La Pirámide.

Variedades: 85% Garnacha, 12% Syrah y 3% Parraleta.

Fecha de vendimia: Septiembre y octubre.

Crianza: 8 meses en barricas de roble francés.

Alcohol: 13,5% vol.

Ph: 3,62.

Acidez total: 4,85 g/l (tartárico).

Azúcar residual: 2,5 g/l (tartárico).

CONTIENE SULFITOS

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino