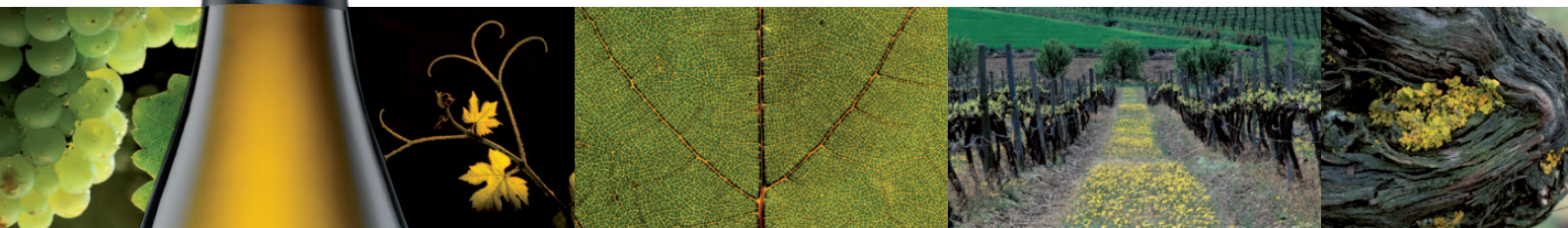


LA MIRANDA SECASTILLA

VIÑEDOS DE ALTURA
GARNACHA BLANCA



VENDIMIA

El año agrícola 2020 fue muy lluvioso en el Somontano, con una pluviometría de 700 mm frente a los 513 mm de la media registrada de los últimos 75 años, lo que supone un aumento considerable. Sin embargo, tras una primavera especialmente lluviosa, las temperaturas medias durante la época estival resultaron similares a las medias registradas en los últimos años a así una lenta, óptima y paulatina maduración del fruto. La vendimia se inició el 18 de agosto con la variedad Chardonnay y finalizó el 6 de octubre con la Garnacha de la parte más septentrional del Somontano, el valle de Secastilla. Podemos decir que la vendimia 2020 fue escalonada, se pudo realizar conforme a la maduración de las diferentes variedades que se cultivan en los diferentes viñedos de Viñas del Vero, con una meteorología muy favorable y con ausencia total de precipitaciones durante la misma.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Los viñedos del Valle de Secastilla están situados en el extremo noreste del Somontano y reúnen un especial "microclima mediterráneo" idóneo para el cultivo del olivo, la vid y el almendro. En laderas pedregosas situadas por encima de los 700 metros de altitud sobre el nivel del mar, hemos recuperado viñedos muy antiguos de Garnacha Tinta y Garnacha Blanca, las variedades tradicionales del Valle de Secastilla. La altitud relativa y su especial orientación hacen que sea una zona con muchas horas de insolación, lo que favorece la maduración del fruto. Toda esta zona es de secano y los suelos son franco-arenosos con bastante pedregosidad.

ELABORACIÓN

En Secastilla realizamos la vendimia de forma manual, recogiendo la uva en pequeñas cajas de unos doce kilogramos para que los racimos no sufran presión alguna. Las uvas son despalladas y estrujadas a pie de viña, para posteriormente, introducir las en la cuba de maceración y transportarlas a la bodega. Una vez allí, extraemos el mosto flor de primera calidad, que fermentamos durante siete días. Cuando finaliza la fermentación, trasegamos el vino en rama a barricas de roble donde permanece cuatro meses. Después, el vino fue filtrado y embotellado en octubre de 2021, para continuar su proceso de crianza en botella.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

La Miranda de Secastilla Garnacha Blanca muestra un color pálido, de baja intensidad, propio de esta variedad, con irisaciones verdosas y mucha luminosidad. Sus aromas componen un abanico elegante y sutil, que nos invita a descubrirlos, siempre relacionados con las frutas blancas y las especias dulces. Su ataque en boca es suave, dando paso a un vino untuoso, redondo, largo y con un agradable posgusto.

SERVICIO

La temperatura óptima de servicio está entre los 8 y 10 °C. Armoniza a la perfección con aperitivos, ensaladas elaboradas, pescados, arroces, foie y quesos de cabra.

Reconocimientos añada anterior:

- 90 puntos en JamesSuckling.com
- 90 puntos en Guía Peñín 2022.
- 90 puntos en International Wines and Spirits Competition 2021.

Añada: 2020.

Denominación de Origen: Somontano.

Viñedos: Guardia, Purruogo y Las Almunias.

Variedades: 100% Garnacha Blanca.

Fecha de vendimia: Última semana de septiembre.

Crianza: 4 meses en barrica de roble francés.

Alcohol: 13,5% vol.

Ph: 3,11.

Acidez total: 5,78 g/l (tartárico).

Azúcar residual: 2,25 g/l.

CONTIENE SULFITOS

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino