

# VIÑAS DEL VERO



SOMANTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## SECASTILLA

Añada: 2011.  
Denominación de Origen: Somontano.  
Viñedos: Guardia Miranda y Botiguero.  
Variedades: Garnacha de cepas viejas.  
Fecha de vendimia: 20 de septiembre.  
Crianza: 10 meses en barricas de roble francés de Allier.  
Alcohol: 14,5% vol.  
Ph: 3,45.  
Acidez total: 5,00 gr/l (tartárico).  
Azúcar residual: 3,4 g/l.

CONTIENE SULFITOS

### VENDIMIA

El año agrícola en el que se enmarca la vendimia 2011 en el Somontano fue relativamente extraño, marcado por medio verano (julio y primera quincena de agosto) anormalmente frío - record de 30 años- y por el contrario un final de verano asfixiante, con vientos mantenidos del sur y muy secos. La primavera y el invierno fueron normales, con abundantes precipitaciones (por encima de la media de los últimos 20 años) y sin grandes heladas. En cuanto a las temperaturas, la mínima se marcó el 23 de enero (-9.8°C) y la máxima fue el 20 de agosto (37.1°C). Las temperaturas eficaces para la viña tomadas como integral térmica de Winkler a 1 de octubre, fueron 1900 grados, cifra elevada. Como consecuencia, junto a la rápida brotación y al amplio desarrollo vegetativo tuvimos una buena fructificación y gran acumulación de azúcares. La vendimia se inició el 17 de agosto en nuestros delicados viñedos de Pinot Noir, continuando con las variedades blancas foráneas de ciclo corto (Chardonnay, Sauvignon Blanc) y de inmediato Merlot, Syrah e incluso Tempranillo. Rápidamente pidieron vendimia Riesling, Gewürztraminer, Cabernet, y acabamos en Secastilla con nuestras concentradas Garnachas Tintas y la autóctona y minoritaria Parraleta. La vendimia acabó el 22 de septiembre tras 36 intensos días de vendimia, en los que hubo que ir rápido, no por lluvias, sino por lo adelantado de la maduración y solapamiento entre las variedades.

### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Los pagos del "Valle de Secastilla" están situados en el extremo noreste del Somontano y reúnen un especial "microclima mediterráneo". En laderas pedregosas situadas por encima de los 700 metros sobre el nivel del mar, hemos recuperado viñedos muy antiguos de Garnacha, variedad tradicional 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

Las viejas cepas formadas en vaso de Guardia Miranda fueron vendimiadas el 20 de septiembre con buena madurez y un perfecto equilibrio entre el azúcar y la acidez en sus bayas. Recogimos los racimos al alba, en pequeñas cajas y rápidamente encubamos a pie de viña las uvas ya despalladas. De esta forma, evitamos cualquier aireación de las mismas. Dejamos macerar las uvas durante tres días antes de introducir las en el depósito de fermentación en bodega. La fermentación elevó la temperatura hasta 25°C y perduró 15 días. Tras el descube llenamos las barricas de roble francés donde el vino permaneció 10 meses, realizando simultáneamente la fermentación maloláctica. Tras su vaciado, el vino fue filtrado y pasó a botella en enero de 2013.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Secastilla 2011 nos brinda la oportunidad de disfrutar de la expresión de la Garnacha de cepa vieja cultivada en altura. Por un lado, la concentración del vino queda patente; por otro, observamos la intensidad y profundidad del mismo. Nos ofrece un color brillante, atractivo, de capa controlada, mientras que la nariz es potente, profunda y compleja con notas de fruta roja ácida y polvo de cacao. En boca muestra un suave ataque, con explosión en el centro, volumen, sabor, redondez y satisfacción. Sin duda, un vino con una larga vida por delante.

### SERVICIO

Debe ser servido a una temperatura entre 16 y 18°C con asados, guisos, carnes rojas y de caza.

GRANDES  
PAGOS  
DE ESPAÑA

González Byass  
Desde 1835  
Familia de Vino