

III Salón de los Vinos de la D.O. Somontano en Madrid



El pasado 21 de noviembre, el Consejo Regulador de la D.O. Somontano volvió a Madrid con diecisiete de sus bodegas y la Ruta del Vino Somontano.

Una de las denominaciones de origen más pujantes, modernas y diferentes del panorama vinícola actual que brindó la oportunidad de disfrutar, copa a copa, de su amplia gama de vinos marcados por su personalidad y por los Pirineos de Huesca, a cuyos pies se ubican sus viñedos. La cita fue en los salones del Hotel Princesa Plaza de Madrid.

A dicho evento asistieron diversos medios de comunicación, así como profesionales del sector, distribuidores, representantes de hostelería, y por supuesto, como siempre que nos es posible, una representación de nuestra Asociación.

Las estimaciones calculan que ha habido una gran afluencia, unas seiscientas personas han asistido en horario de mañana y tarde.

Las bodegas participantes fueron las siguientes:

OSCA
FÁBREGAS
VIÑAS DEL VERO
ENATE
PIRINEOS
VALDOVINOS
BLECUA
OTTO BESTUÉ
LAUS
SOMMOS
MELER
BAL D'ISÁBENA
OBERGO
SERS
BESPÉN – LASIERRA
EL GRILLO Y LA LUNA
IDRIAS

De los vinos catados destacamos los siguientes:

BODEGA OSCA:

MASCÛM Gewürztraminer



Se trata del primer vino elaborado por Bodegas Osca con esta variedad, del cual solo se han embotellado 7000 unidades. El viñedo tiene una edad de 7 años, enclavado en una zona muy soleada con orientación sur sobre terreno muy calizo. Las uvas se recogieron la primera semana de septiembre. Tras un prensado suave se extrajo solamente el primer mosto lágrima con un rendimiento de un 50% máximo.

CATA: Es un vino de color dorado pálido, con aromas muy perfumados, con ligeros toques de almizcle, aromas florales, y tropicales con recuerdos notables a pétalos de rosa. En su paso de boca es sabroso con sensaciones acidas y recuerdos a frutas tropicales. Un vino seductor

Nuestra valoración: 90 puntos

MASCÛM Garnacha rosado



VARIEDADES: Garnacha Tinta 100%

VENDIMIA: Manual, en el pago de Camino El Molino

ELABORACIÓN: Ha permanecido en maceración con sus hollejos durante 24 horas y después ha fermentado durante 20 días a 16° C

CATA: Rosa pálido muy brillante con irisaciones violáceas. En nariz es muy expresivo con notas florales, frambuesa y fresa, también ananás. En boca es ligero y envolvente, fácil de beber y con un toque ligero de acidez final. Es largo en vía retronasal, donde persisten los aromas varietales típicos de la variedad. Un vino que invita a seguir con él. Mascún es el barranco más emblemático de la Sierra de Guara , su significado etimológico es “Casa de Hadas”, en este vino se funde la magia de la naturaleza y la sabiduría del hombre.

Nuestra valoración: 91 puntos.

OSCA Reserva Gran Eroles



VARIEDADES: Cabernet Sauvignon

ELABORACIÓN: Fermentación durante 10 días en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Fermentación maloláctica en barrica. Crianza durante 24 meses en barricas de roble francés

CATA: Rojo rubí con mucha capa. En nariz destacan aromas lácteos, especiados, tabaco. Balsámico con recuerdos mentolados. Fruta muy madura, con recuerdos de fresa silvestre. Mucha persistencia y tonicidad, perfecta integración con el roble. Un vino sublime. En vía retronasal aparecen especiados y torrefactos

Nuestra valoración: 92 puntos

BODEGA ENATE

ENATE GEWÜRZTRAMINER



ELABORACIÓN: Las uvas llegan a bodega y son ligeramente estrujadas antes de su introducción en una prensa neumática, donde se mantienen durante cinco horas en maceración pelicular (lo que los anglosajones llaman “skin-contact”). Una vez eliminados los residuos sólidos, por decantación natural a 8 °C, el mosto limpio pasa a fermentar, bajo la acción de levaduras seleccionadas del género *Saccharomyces cerevisiae*, cepa Prise de mousse, a depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (15 °C). Tras la fermentación, el vino es clarificado con bentonita y estabilizado a -5 °C, para eliminar el exceso de bitartrato potásico.

CATA: El gewürztraminer, obra maestra de la viticultura centroeuropea, es un vino que, perfectamente adaptado a nuestros viñedos de Enate, exhibe lo que su nombre ya indica: un marcado carácter especiado (würzig, en alemán). Su abanico aromático es amplio y exuberante, lleno de matices amielados y florales. En boca es untuoso y aterciopelado, destacando elegantes aromas de rosas y especias, que desembocan en un final sedoso y envolvente.

Nuestra valoración: 90 puntos

ENATE ROSADO



VARIEDADES: Cabernet Sauvignon

CATA: El Cabernet Sauvignon, cultivado con mimo en nuestros viñedos de ENATE hasta alcanzar la madurez óptima, ha desarrollado todo su potencial en este vino monovarietal de nariz intensa, muy afrutado, donde resaltan los aromas de la uva (arándano, frambuesa, pimienta). En boca presenta un ataque carnoso y pleno. Su equilibrada acidez hace de él un vino ágil y vivo. Su evolución en boca es magnífica, con un final largo y sabroso en el que destacan los aromas varietales.

Nuestra valoración: 91 puntos

ENATE RESERVA 2015



VARIEDADES: Cabernet Sauvignon

ELABORACIÓN: Las uvas, vendimiadas manualmente, son despalilladas y estrujadas ligeramente. El mosto fermenta a 28 °C en depósitos de acero inoxidable. Después de la fermentación maloláctica, el vino permanece en barricas de roble francés durante un año, afinándose posteriormente en depósito hasta su embotellado.

CATA: Color granate muy cubierto. En nariz, el vino despliega un amplio y complejo abanico aromático: aromas compotados y silvestres (mora, grosella), balsámicos (menta) y un sutil fondo especiado (vainilla, pimienta, laurel). De paladar estructurado, la boca está tapizada por taninos de gran calidad. Fin de boca largo, con reminiscencias de tostados y tabaco rubio. Vino con un gran potencial de envejecimiento en botella.

Nuestra valoración: 89

BODEGA VIÑAS DEL VERO

Viñas del Vero Chardonnay



VARIEDADES: Chardonnay

CATA: En la fase visual nos ofrece un color amarillo de intensidad media, con brillo e irisaciones verdosas. En nariz muestra aromas limpios e intensos a frutas del trópico maduras: piña, plátano, mango y guayaba. La entrada en boca es muy agradable y expresiva. Se trata de un vino sabroso, denso, estructurado, redondo, envolvente y largo, reflejo del arraigo de la Chardonnay a nuestra tierra y fruto de su larga historia.

Nuestra valoración: 90 puntos

Viñas del Vero Chardonnay fermentado en barrica



VARIEDADES: Chardonnay

ELABORACIÓN: Viñas del Vero Chardonnay Fermentado en Barrica reposa sobre sus lías durante 6 meses en barricas nuevas de roble francés “pièces bourguignonnes” de 228 litros y se aplica un meticuloso trabajo del “batonnage” en su elaboración.

El resultado es un blanco único, perfecto para sorprender y que resulta la mejor opción para acompañar ahumados, pescados grasos, carnes ligeras o quesos con carácter.

Nuestra valoración: **93**

CLARIÓN



VARIEDADES: Selección de uvas blancas sin especificar

ELABORACIÓN: En esta ocasión hubo que aguardar hasta la segunda semana de septiembre para vendimiar el primero de los pagos, mientras que el último fue vendimiado la tercera semana de octubre. En todos los casos se realizaron pequeñas vinificaciones de los mostos, de manera que obtuvimos pequeños lotes de monovarietales que dejamos reposar. Progresivamente fuimos realizando meticulosos trasiegos, dejando que los vinos se limpiaran por decantación, de forma totalmente natural. En el mes de abril de 2015 los vinos estaban en un momento óptimo en cuanto a expresividad se refiere, por lo que seleccionamos los mejores para realizar el coupage definitivo. Posteriormente, Viñas del Vero Clarión 2014 fue embotellado para continuar con su crianza en botella.

CATA: La intensidad de su color amarillo verdoso y su atractivo brillo nos invita a pensar que estamos ante un gran vino. La fase aromática es intensa, abierta, amplia y compleja. En nariz nos recuerda a los aromas de fruta de hueso muy madura, pétalos de árboles frutales en flor y semillas de matalahúga. El paso de boca es denso y carnoso, suave y sedoso, potente y largo; tal y como debe ser en un vino de estas características, fruto de la selección realizada para su elaboración.

Nuestra valoración: 90 puntos

BODEGA SOMMOS



VARIEDADES: Syrah, Garnacha

ELABORACIÓN: La vendimia se realiza aprovechando las horas más frías de la noche, durante la segunda quincena de agosto. Momento en el que estas variedades están comenzando a acumular color y la acidez se mantiene alta. Suave prensado obteniendo así un fino color rosa pálido. La fermentación se realiza a una temperatura de 14°.

CATA: Rosa pálido con irisaciones azuladas. NARIZ: Notas cítricas como pomelo, fruta roja fresca como fresas ácidas y flores blancas. BOCA: Destaca su acidez y tensión en boca. Vivo y refrescante.

Nuestra valoración: 90 puntos