

# Bodegas Viñas del Vero Viñas del Vero Gewürztraminer (2015)



## IDENTIDAD

---

Bodega	<b>Bodegas Viñas del Vero</b>
Nombre	<b>Viñas del Vero Gewürztraminer</b>
Año	<b>2015</b>
Uvas	Gewürztraminer (100 %)
Ubicación	<b>España &gt; Aragón &gt; Somontano</b>
Categoría	Vino Blanco
Precio	<b>9,50 €</b>

## BOTELLA

---

Volumen 750mL

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

---

Alcohol 13.00 %

## INFO. SOBRE ELABORACIÓN

---

Info. sobre La elaboración de Viñas del Vero Gewürztraminer empieza con una selección y vendimina nocturna. Una vez en bodega se efectúa una maceración en frío y una fermentación a una temperatura controlada de 10-12°C. Finalizado el proceso de vinificación el vino se clarifica, filtra y estabiliza en frío hasta su embotellado.

## VINEYARD

---

Viticultura Este vino blanco está 100% elaborado con la variedad Gewürztraminer, variedad de Europa Central. Las uvas proceden de cepas de finca propia del Pago EL Enebro.

## COMENTARIO

---

# Bodegas Viñas del Vero Viñas del Vero Gewürztraminer (2015)

## Comentario

Viñas del Vero debe su nombre a un río de la comarca del Somontano, al pie de los Pirineos, famoso por sus barrancos, gargantas y cañones. Viñas del Vero S.A. se establece en Somontano a finales de 1986 con la adquisición de 550 hectáreas de terreno en Barbastro y otras poblaciones cercanas. En 1987 empiezan a replantar los terrenos con viñedos de las variedades tradicionales de la región (Tempranillo, Moristel, Garnacha y Macabeo), junto a otros de diferentes procedencias (Chardonnay, Gewürztraminer, Cabernet Sauvignon, Merlot y Pinot Noir). Los primeros vinos de Viñas del Vero aparecen en el mercado en la primavera de 1990 y son elaborados en una bodega experimental de Salas Bajas. En 1987, la empresa había adquirido la finca "San Marcos" para la construcción de la nueva bodega, que se inauguró en julio de 1993. En ella, se desarrolla todo el proceso de elaboración de los Viñas del Vero, desde la selección de la vendimia hasta la crianza y el embotellado. La bodega tiene una capacidad de 70.000 hectolitros y cuenta con 250 depósitos de acero inoxidable y 8.000 barricas de roble americano y francés. Actualmente, Viñas de Vero es la primera bodega de la Denominación de Somontano por su volumen y calidad de producción. La empresa cuenta con 1.100 hectáreas de viñedo y produce 6,5 millones de botellas al año. Los vinos de la bodega se pueden encontrar en más de 40 países de todo el mundo

## CATAS (1)

Fecha	29 de marzo de 2017
Catador	Curso De Cata
Puntuación	89.0
Platos	Entrantes suaves, Foie mi-cuit, Pescado blanco al horno, Marisco a la plancha, Aperitivo, Pasta con salsa de pescado, Cocina asiática, Quesos curados
Visual	Amarillo dorado, con irisaciones verdosas. Brillante y limpio
Olfato	Buena intensidad, muy varietal. Aromas florales y cítricos sobre fondo especiado. Al agitar aparecen notas de levadura.
Boca	Agradable, fresco, graso y afrutado, con paso sedoso y envolvente. Notas florales en un final redondo. Persistencia media.

## BOTELLAS SACADAS (1)

29/3/17	Precio de	8,50 €	29/3/17	Consumido		
---------	-----------	--------	---------	-----------	--	--