

# VIÑAS DEL VERO



**SOMANTANO**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## LA MIRANDA DE SECASTILLA

**Añada: 2009.**

**Denominación de Origen: Somontano.**

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

**Variedades: 100% Garnacha.**

**Crianza: 8 meses en barricas de roble francés de los bosques de Allier.**

**Alcohol: 14% vol.**

**ph: 3,47.**

**Acidez total: 5,00 gr/l (tartárico).**

**Azúcar residual: 3,70 gr/l.**

**Primera añada en el mercado: 2006.**

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

### VENDIMIA

La vendimia 2009 será siempre recordada por tener que ser adelantada tras un verano "récord" de calor. La causa de este adelanto, como en casi todo el sur de Europa ha sido el extraordinario calor sufrido en el mes de agosto, siendo destacable que la segunda quincena de agosto ha sido la más tórrida del Somontano en los últimos años. En Viñas del Vero, se inició en la media noche del 20 de agosto con el Chardonnay de Torre Lapiedra. Hay que destacar que la climatología fue extrema durante todo el año. El invierno fue muy frío con intensas lluvias. La época previa a la floración se caracterizó por suaves temperaturas, numerosas precipitaciones y viento continuo en las horas centrales del día. Como consecuencia, se produjo un crecimiento vigoroso de las plantas manteniéndose las reservas de agua del suelo; ello limitó el desarrollo de las enfermedades fúngicas y favoreció la ausencia de plagas. Las heladas respetaron prácticamente la totalidad de los pagos, lo que se aprovechó para adelantar los trabajos de "bribe" (eliminación de los brotes sobrantes para controlar la

producción) que llevaron a la floración de las variedades a finales de mayo e inicios de junio. El vigor del viñedo y la climatología permitieron un buen cuajado del fruto en todas las variedades, lo que hizo augurar una gran cosecha en cantidad. Sin embargo, debido a las condiciones de excepcional calor y ausencia de lluvias (1,6 mm de lluvia, temp. media 26,2°C y temp. máxima 37,1°C), hemos recibido unas uvas especialmente concentradas y sanas. La vendimia la terminamos el pasado 6 de Octubre con nuestras últimas uvas de Garnachas en Secastilla.

### 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 48 hectáreas de viñedo en este valle principalmente de Garnacha junto a Parraleta, 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

La Miranda de Secastilla se vendimió manualmente en óptimas condiciones de maduración la primera semana de octubre. La fermentación alcohólica se realizó durante 8 días entre 25 y 28°C, prolongándose la maceración. Posteriormente el vino hizo la maloláctica. Este vino envejeció durante 8 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer año. Se estabilizó de manera natural y ha sido embotellado tomando el máximo cuidado para la conservación de sus características originales.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Presenta un intenso color cereza con matices violáceos. En nariz es muy floral, con notas de violetas y lilas, es muy fresco, con "nervio" y una gran intensidad. En boca destaca su potente carga frutal, su madera torrefactada perfectamente integrada y sus notas balsámicas. Tiene una personalidad única con una estructura y complejidad difíciles de olvidar.

