

# LA MIRANDA SECASTILLA GARNACHA



## VENDIMIA

El año agrícola 2016 puede definirse como seco y templado. Las precipitaciones fueron inferiores a la media de la década y se distribuyeron de forma irregular: el otoño fue seco, el invierno y el inicio de la primavera fueron muy lluviosos, y los últimos cinco meses de primavera-verano fueron muy secos, sin lluvias desde el 22 de mayo hasta el 13 de septiembre. Por este motivo, el estado sanitario de la uva fue muy bueno, sin complicaciones por problemas fúngicos. La vendimia se inició el 24 de agosto y finalizó el 11 de octubre, tras 49 largos días de vendimia, algo habitual en Somontano por el abanico de variedades, suelos y condiciones climáticas. La vendimia 2016 fue escalonada y sin prisas, con un solo día de lluvia, sin problemas sanitarios que alterasen el ritmo normal y con una maduración gradual hasta buenos niveles glucométricos, ya que el viñedo tuvo suficiente cantidad de hoja y la sanidad respetó su funcionalidad hasta el final de la vendimia. Este desarrollo de la última parte del ciclo vegetativo, junto con el alto grado de sanidad de la uva, permitió elaborar de manera paulatina y pausada, realizando todos los pasos necesarios para extraer el máximo potencial enológico. En términos generales, los vinos de la vendimia 2016 presentan colores brillantes, grados alcohólicos comedidos, aromas intensos y sabores marcados con texturas agradables.

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

El Syrah y la Parraleta fueron vendimiados durante la segunda quincena de septiembre, mientras que la Garnacha de Secastilla fue vendimiada en la primera semana de octubre. En los tres casos, la vendimia se realizó de forma manual, y despallamos las uvas a pie de viña para comenzar allí mismo el encubado. Después de su refrigeración hasta 8 °C, las uvas continuaron la maceración durante dos días antes de la fermentación alcohólica, que se llevó a cabo a una temperatura inferior a 25 °C durante diez días. Tras el descube, los tres vinos comenzaron de forma espontánea la fermentación maloláctica, que se desarrolló lentamente. Posteriormente, los vinos fueron decantados de forma natural y cada uno de ellos fue trasegado tres veces antes de llevar a cabo el coupage definitivo, que pasó a barricas de roble francés durante 8 meses. Finalmente, el vino fue filtrado y embotellado.

## COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Observamos un ribete violáceo característico de la Garnacha. En nariz nos ofrece una buena intensidad aromática, que recuerda a frutas rojas ácidas y se complementa con flores silvestres. En boca, ofrece un ataque suave con un paso amable y sabroso. Su recuerdo es muy grato.

## SERVICIO

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

Añada: 2016.

Denominación de Origen: Somontano.

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

Variedades: 85% Garnacha, 12% Syrah y 3 % Parraleta.

Fecha de vendimia: Segunda quincena de septiembre y primera semana de octubre.

Crianza: 8 meses en barricas de roble francés.

Alcohol: 14% vol.

Ph: 3,56.

Acidez total: 4,88 g/l (tartárico).

Azúcar residual: 2,9 g/l (tartárico).

CONTIENE SULFITOS

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino