



Reserva Selección 2017

VARIETADES DE UVA

80% cabernet sauvignon, 15% merlot y 5% syrah.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Después de un inicio de año lluvioso y con temperaturas propias de la época, la primavera nos saluda el 25 de marzo con una sorprendente nevada que provoca en el Somontano cortes de luz y problemas en las carreteras. Abril, en cambio, llega con temperaturas más altas de lo habitual, rozando los 30°C algunos días. A finales de mes, sin embargo, un frente provoca una bajada de temperaturas y la fuerte helada de la noche del 28 de abril afecta a algunos viñedos de las variedades más tempranas, como el merlot. Tras un mayo y junio muy calurosos y secos, julio llega bastante fresco. En agosto, una ola de aire caliente adelanta la maduración de la uva y permite comenzar la vendimia el 9 de agosto, finalizando el 21 de septiembre.

La vendimia 2017 será recordada como una añada con importantes mermas en la producción debido a una escasez general de lluvias y los daños ocasionados por heladas primaverales, pero de una extraordinaria calidad.

VINIFICACIÓN

Las uvas para este Reserva Selección se vendimian en su punto óptimo de madurez y con un extraordinario estado sanitario. La fermentación se desarrolla en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada entre 24-26°C. La maceración con las pieles se prolonga durante 15 días. Después de la fermentación maloláctica, el vino permanece en barricas (70% nuevas y 30% de un año) de roble francés durante un año, afinándose posteriormente en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado en mayo 2020.

CATA

Su nariz es un auténtico desfile de especias dulces (vainilla), fruta negra y los tonos tostados que aporta la crianza en barrica. Paladar de magnífica estructura, con peso y densidad. Final de boca muy prolongado, con un sutil recuerdo ahumado.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Este vino ha sido concebido y vinificado en exclusiva para el Rotary Club de Huesca. Es un acertado coupage de tres variedades de reconocido prestigio internacional: la cabernet sauvignon de nuestros viñedos de Salas, la merlot del valle de Enate y la syrah de Alcanetos. Una vinificación a la carta nos permite extraer lo mejor de cada variedad para obtener un vino poderoso y elegante a la vez, con una excelente capacidad de envejecimiento en botella.

SERVICIO

Degustado a 16-18°C, es el aliado perfecto de carnes rojas.



MÁS INFORMACIÓN:

<https://rotaryclubhuesca.com/vino-solidario-2/>

José Luis González: 680 205 020 - pepelugon@telefonica.net