



SECASTILLA

Añada: 2010.
Denominación de Origen: Somontano.
Viñedos: Guardia Miranda y Botigueru.
Varietades: Garnacha de cepas viejas.
Crianza: 10 meses en barricas de roble francés de Allier.
Alcohol: 14% vol.
Ph: 3,40.
Acidez total: 5,00 gr/l (tartárico).
Azúcar residual: 2,7 g/l.
Primera añada en el mercado: 2001.
Debe ser servido a una temperatura entre 16 y 18°C con asados, guisos, carnes rojas y de caza.

VENDIMIA

El año agrícola en el que se sitúa la vendimia 2010 podría definirse "como los de antes" con un invierno largo, frío y con temporales -en el Somontano de nieve-; una primavera templadita y lluviosa; un verano tranquilo, seco, sin temperaturas máximas extremas y un inicio de otoño de nuevo templado y húmedo. En cuanto a las temperaturas, la mínima se marcó el 20 de Diciembre (-9°C) y la máxima fue el 26 de Agosto (37°C). La vendimia se inició el 23 de Agosto de manera testimonial con los Pinot Noir más tempranos para generalizarse a partir de inicios de Septiembre con Chardonnays y posteriormente Merlots; finalizó el 6 de Octubre con las Garnachas más Septentrionales y Cabernets de mayor altitud. Fue muy larga en el tiempo y lenta en su maduración, aunque no complicada pues las condiciones climáticas fueron buenas ya que solamente llovió un día de los cuarenta y cinco de vendimia.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Los pagos del "Valle de Secastilla" están situados en el extremo noreste del Somontano y reúnen un especial "microclima mediterráneo". En laderas pedregosas situadas por encima de los 700 metros sobre el nivel del mar, hemos

recuperado viñedos muy antiguos de Garnacha, variedad tradicional del valle de Secastilla. La altitud relativa y su especial orientación hacen que sea una zona con muchas horas de insolación lo que favorece la maduración del fruto. Toda esta zona es de secano y los suelos son franco-arenosos con bastante pedregosidad.

ELABORACIÓN

Fue la madrugada del 4 de Octubre cuando vendimiamos los racimos de Garnacha de Guardia Miranda para el Secastilla 2010. Hicimos una tria en las viejas cepas formadas en vaso y después de vendimiadas en pequeñas cajas y realizamos una segunda selección sobre la mesa de triaje a pie de viña. Tras ésta, procedimos a despallillar los racimos y encubamos en el mismo momento con refrigeración de la vendimia. Posteriormente, condujimos el depósito a bodega donde se descargaron y maceraron durante tres días antes de la fermentación alcohólica del mosto. Esta última transcurrió durante 15 días a una temperatura siempre inferior a 25°C. Tras el descube y prensado, el vino pasó a barricas nuevas de roble francés para hacer de forma espontánea y natural la fermentación maloláctica. La estancia y reposo en barrica se prolongó hasta 10 meses, lo que conllevó una estabilización de forma natural. Posteriormente pasó a depósito y fue embotellado en el mes de marzo de 2012 para continuar el proceso de crianza en botella hasta el momento de su descorche.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

En el Secastilla 2010 encontramos la más pura expresión que nos ofrece la Garnacha cultivada en altura. La lenta maduración del fruto hace que la parte más fresca del mismo quede patente en el vino. En especial los aromas a fruta roja ácida como la cereza o la fruta silvestre como la grosella, acompañados por un fondo de buena madera tostada que recuerda al chocolate y al cigarro habano. En la boca observaremos el recuerdo de lo percibido en nariz, dándonos plena satisfacción por la concentración del sabor y la longitud del vino.

GRANDES
PAGOS
DE ESPAÑA



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

