vinetur

Bodega Pirineos llega al ecuador de una gran vendimia

Recogidos más de 2 millones de kilos, Pirineos espera recoger cerca de 3.5 millones de uva de muy buena calidad

martes 17 de septiembre de 2019



Vendimia nocturna

Bodega Pirineos, perteneciente al Grupo Barbadillo y fundadora del origen Somontano, continua las labores de la vendimia 2019, que atraviesa su ecuador. La campaña de este año dejará en bodega alrededor de 3.5 millones de kilos de una uva, marcada por la gran calidad que presenta, con un grano más pequeño muy concentrado.

Según José María Múr, presidente de la Cooperativa Comarcal de Somontano de Sobrabe, "la campaña concluirá a principios del mes de octubre con unos resultados muy favorables, esperamos una uva de gran calidad".

VIÑEDO Y CLIMA, LA BONDAD DE LA NATURALEZA

El clima juega un papel crucial en la planificación vitivinícola con el mágico contraste existente en Somontano. Las suaves temperaturas al principio de la primavera permitieron crecer la vegetación de forma moderada, que junto al calor seco del verano y las lluvias caídas fueron muy buenas, sobre todo para las uvas más tardías, como las tintas. Asimismo, los viñedos de secano están teniendo un buen comportamiento. Tierras sensibles a las bondades climatológicas que nos ofrecen este año uvas con mucha concentración.

Según el enólogo de Bodega Pirineos, Jesús Astrain: "las lluvias caídas antes de comenzar la vendimia y después de un cálido verano han permitido alcanzar una buena madurez de la uva en nuestros viñedos, que son los más tradicionales del Somontano".

ESTÁ LLEGANDO MUY BUENA CALIDAD

Las uvas que van entrando en la bodega están gozando de un estado sanitario excelente, con un grado muy bueno. Chardonnay, Gewürztraminer y Merlot son las uvas que primero entraron y ahora se continúa con Tempranillo.

Astrain, ha explicado que "los mostos blancos están fermentando desplegando un gran carácter varietal con mucha finura y elegancia en los aromas. Sensación de frescor, alta intensidad de fruta con notas cítricas muy interesantes son atributos para una añada sin duda excelente para los vinos blancos. Los rosados comienzan a fermentar con unos colores vivos y un gran potencial aromático, mientras que los primeros tintos de Merlot van adquiriendo una gran intensidad de color mientras se prolonga la



ve y carnosa".

ENOTURISTAS

Jesús Astrain, enólogo de Bodega Pirineos

La novedad de este año es la incorporación de los primeros mostos en las degustaciones que Pirineos realiza en las visitas a bodega. Algo que está gustando mucho para poder disfrutar de la fruta, aromas y sabores nuevos y frescos. Además, esto permite enseñar al turista el proceso de elaboración del vino in situ. Esta experiencia, junto a las catas de uvas analizando sus diferencias, llama mucho la atención. Las visitas a Bodega Pirineos para poder disfrutar de los primeros mostos son de lunes a sábado a las 11.30h y a las 16.30h llamando al 974312273 y pidiendo cita previa.

Las principales variedades blancas, Chardonnay y Gewürztraminer, fueron las primeras en recogerse. Con ellas se elaborarán vinos como el blanco joven 3404 o el Gewürztraminer 100%. Junto con Sauvignon Blanc o Macabeo, que se vendimiará más tarde, estas variedades aromáticas serán la materia prima de los vinos blancos de alta gama.

Por su parte, las variedades tintas ya se están recogiendo en el mes de septiembre. La primera uva tinta en llegar ha sido Merlot. Estas uvas tintas van a gozar también de una excelente calidad.

Después de las variedades ya mencionadas, Macabeo y Sauvignon Blanc darán paso a Tempranillo, Cabernet, Syrah, Garnacha y las autóctonas Moristel y Parraleta.

Esta variedad permite elaborar vinos de gran calidad como Principio Moristel.

En Bodega Pirineos la vendimia se hace por la noche para aprovechar las horas más frías del día y conservar así las propiedades del producto. De esta manera también se toma partido del buen estado sanitario que presentan las uvas debido al microclima de contraste que aflora en Somontano durante estos meses.