

NOTA DE PRENSA

19 de octubre de 2018

SOMONTANO DA POR FINALIZADA LA VENDIMIA CON MÁS DE 18.700.000 KILOS DE UVA DE ALTA CALIDAD

La cosecha supera en un 20% la cantidad recogida en la campaña 2017

La Denominación de Origen Somontano comenzaba la vendimia más tardía de los últimos años en la noche del 22 de agosto aunque era la semana siguiente cuando, de forma generalizada, los viticultores y bodegas estaban inmersos en la nueva cosecha. Prácticamente dos meses después, el Consejo Regulador da por concluida la campaña con más de 18.700.000 kilos de uva recogida.

Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot y Gewürztraminer, las mayoritarias

El 71% de las hectáreas vendimiadas son de variedades tintas y el 29% restante de blancas. Por tipos de uva, el 66% de los kilos vendimiados es de tintas y el 34% restante, de blancas.

A fecha de hoy, con el 99% de uva vendimiada, se han recogido 18.667.934 kilos. De ellos, la tinta Cabernet Sauvignon (4.451.903 kgs.) y la blanca Chardonnay (3.976.819 kgs.) son las que lideran las cantidades recogidas. Tras ellas, Merlot (3.923.516kgs.), Tempranillo (1.470.370) Gewürztraminer (1.335.733), Syrah (1.177.170 kgs.), Garnacha Tinta (981.730 kgs.) y, a mayor distancia, Sauvignon Blanc (384.890 kgs.), Macabeo (319.640 kgs.), Garnacha Blanca (181.680 kgs.) Riesling (180.170 kgs), Moristel (151.123 kgs), Pinot Noir (81.040 kgs.), Parraleta (48.745 kgs.) y Alcañón (3.405 kgs). En los próximos días se acabará de recoger el fruto de 14 hectáreas de viñedos de Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta y Moristel que, aproximadamente, darán unos 70.000 kilos más llegando al total previsto de más de 18.700.000 kilos de uva.

El rendimiento medio en las hectáreas vendimiadas ha sido de 5.300 kilos por hectárea (frente a los 8.000 máximos autorizados por la Denominación para las uvas tintas y los 9.000 para las variedades blancas).

Una vendimia pausada, progresiva y con uvas de calidad

Desde el inicio de la campaña de recogida de la uva, las condiciones climatológicas han facilitado una recogida tranquila y escalonada de cada tipo de uva en su momento óptimo tanto a nivel de maduración como de estado sanitario. Ambas variables, unidas a la constante labor de los viticultores en un año climatológicamente complejo que ha requerido mucho trabajo de campo, han dado como mejor recompensa unas uvas de gran calidad que, ya en las primeras vinificaciones, permiten vaticinar una gran añada que dará lugar a vinos blancos y rosados muy frescos y aromáticos. Los vinos tintos, tanto jóvenes como de largas crianzas, tendrán colores intensos, fruta, buena concentración y una perfecta expresión de las variedades con los que se elaboran. Vinos para disfrutar.