

FINCA CONSTANCIA SELECCIÓN 2015



VENDIMIA

La vendimia 2015 se ha caracterizado por un sprint final en el ciclo de maduración de la uva debido a las altas temperaturas de los días previos a la cosecha. Estos calurosos días no eran sorpresa para las viñas, que ya en primavera vieron cómo se adelantaba su floración y envero. A finales de julio, casi la mitad de la futura vendimia ya estaba enverada lo que permitía vislumbrar una cosecha temprana. Las temperaturas de un verano fresco hicieron que el ciclo se equilibrase obteniendo uvas con una madurez concentrada y tendencia a los aromas compotados que servirán de materia prima para vinos amables, con taninos dulces, buen retrogusto y excelentes para el envejecimiento de los mismos.

ELABORACIÓN

La vendimia se realiza de forma manual, eligiendo las distintas variedades y escogiendo los mejores racimos en una estricta selección. Tras su despalillado y mediante gravedad se trasladan a los depósitos de fermentación alcohólica. Dicha fermentación se caracteriza por un riguroso control de temperaturas. La fermentación maloláctica tuvo lugar en barricas nuevas de roble francés y americano donde posteriormente reposó durante trece meses, lo que le proporciona el perfecto toque de madera que perfila el carácter de cada variedad que lo compone.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Finca Constancia Selección 2015 presenta un color rojo picota intenso, con matices violáceos. Limpio y con buen brillo, es un vino bien cubierto, de lágrima abundante y potente. Predominan aromas frescos a fruta roja con toques licorosos, junto con matices tostados que recuerdan a hierbas aromáticas, mentolados y regaliz. En boca tiene una entrada sedosa, envolvente, con un tanino suave, amable y sabroso. Es estructurado, con buena persistencia y un sugerente recuerdo a especias.

SERVICIO Y MARIDAJE

Debe ser servido a una temperatura entre 15º y 16ºC con carnes rojas, caza menor, quesos curados y embutidos ibéricos.

Variedades de uva: Syrah 35%, Cabernet Sauvignon 35%, Cabernet Franc 16%, Tempranillo 10%, Graciano 2%, Petit Verdot 2%

Fecha de vendimia: septiembre de 2016

Embotellado: junio de 2017

Grado alcohólico: 13 meses en barricas nuevas de roble francés y americano

Grado alcohólico: 14 %

Acidez total: 5,2 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,58 (ácido acético)

Azúcares Reductores: 3,7 g/l

Ph: 3,67

Contiene sulfitos

País de procedencia: España

FINCA CONSTANCIA
Camino del Bravo, s/n 45543 Otero
(Toledo). Tel. +34 925 861 535
www.fincaconstancia.es

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino