

ALTOS DE LA FINCA 2015



VENDIMIA

El ciclo de maduración de la uva en el año 2015 se adelantó tanto en primavera como en los días previos a la vendimia. 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

Las ondulaciones del viñedo de Finca Constanza ofrecen una variedad de suelos que dan lugar a parcelas únicas con personalidad propia. Estas diferencias permiten separar aquellas que se encuentran en las partes más altas, que miran hacia al norte a la Sierra de Gredos y hacia el sur a los Montes de Toledo. Su exposición al sol y la orientación de las viñas marcan la diferencia entre las uvas que se encuentran en la parte este y oeste, seleccionando para elaborar este vino solamente las que se encuentran en la cara este, que ofrecen una maduración y calidad superior. Altos de la Finca 2015 realizó la fermentación maloláctica en barricas seleccionadas de roble francés de grano extrafino y tostado medio. Posteriormente, envejeció durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Presenta un intenso color guinda que le caracteriza. Su aroma a chocolate negro y arándanos junto con aromas a flores violetas aportados por la variedad Syrah definen su personalidad. El tacto suave de las rosas rojas acompaña la entrada en boca que se deja seducir por su tanino envolvente y longevo y sus recuerdos a caramelo.

SERVICIO Y MARIDAJE

Debe ser servido a una temperatura entre 18° y 19° C. Espectacular acompañante de chocolate negro y menta, además de quesos curados y carnes rojas.

Varietades de uva: Petit Verdot 60%, Syrah 40%

Crianza: dieciocho meses en barricas nuevas de roble francés

Acidez volátil: 0,63 (ácido acético)

Fecha de vendimia: septiembre de 2015

Grado alcohólico: 14,5 %

Azúcares Reductores: 2,8 g/l

Embotellado: diciembre de 2017

Acidez total: 5,48 (ácido tartárico)

Ph: 3,56

Contiene sulfitos
País de procedencia: España



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

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino