

# FINCA CONSTANCIA

---

# ENTRE LUNAS

---

# 2017

---



## VENDIMIA

La climatología durante el 2017 jugó un importante papel en el inicio de la vendimia, ya que las altas temperaturas registradas en los primeros meses del año, unido a la ausencia de lluvias en primavera, dieron lugar a la recogida de las primeras variedades de uvas blancas, Moscatel y Chardonnay, a inicios de agosto, con una inmejorable maduración de los racimos. Una vendimia poco prolongada en el tiempo, en la cual la bodega fue recibiendo de una forma coordinada a las distintas variedades de nuestro viñedo y finalizando en el mes de septiembre con el Cabernet Sauvignon y Petit Verdot. La cosecha de 2017 concluye con uvas sanas y de muy buena calidad que darán lugar a vinos con aromas frutales, estructurados y de excelente calidad, siguiendo la línea habitual de Finca Constancia.

## ELABORACIÓN

La búsqueda de la esencia, a través del respeto por nuestro entorno y el sabor de lo auténtico, le conceden a este vino, alma, naturaleza y pasión en una copa. Entre Lunas es elaborado a partir de uvas procedentes de una agricultura que cuida al máximo el medio ambiente. Las 15 hectáreas de viñedo seleccionado para elaborar este Tempranillo 100% Orgánico siguen las directrices de la viticultura biodinámica, la cual entienden a la vid, el suelo y su entorno como un sistema en equilibrio y evita, en lo posible, las intervenciones externas excluyendo el uso de fertilizantes y herbicidas artificiales, y empleando en su lugar, preparados biodinámicos naturales como aditivos de fertilización que contienen como ingredientes vegetales, derivados de animales y minerales. El calendario astral y la influencia de las energías del universo juegan un importante papel en este vino ya que marcan el inicio de los procesos de plantación, fertilización, poda y vendimia de dicho viñedo. Tras su cuidada elaboración, envejece 8 meses en barrica de roble francés y americano, proporcionándole una correcta oxigenación que le confiere su propio carácter.

## COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Vino de marcada intensidad, color rojo picota con borde violáceo, limpio y brillante. En nariz muestra un amplio abanico aromático en el que se conjugan característicos aromas de fruta roja (mora, frambuesa), regaliz y tonos minerales, con agradables matices de su paso por madera, destacando los especiados, junto a un grato fondo ahumado. Su boca es envolvente, estructurada y carnosa. Presenta un equilibrio perfecto entre acidez y alcohol, dejado paso a un final largo y persistente, con taninos suaves a chocolates y toffees.

## SERVICIO Y MARIDAJE

Debe ser servido a una temperatura entre 18° y 19°C carnes rojas, embutidos ibéricos, quesos curados y platos de caza.

<b>Varietades de uva:</b> Tempranillo orgánico 100%	<b>Grado alcohólico:</b> 14 %	<b>Azúcares Reductores:</b> 2,9 g/l
<b>Fecha de vendimia:</b> septiembre de 2017	<b>Acidez total:</b> 5,85 (ácido tartárico)	<b>Ph:</b> 3,6
<b>Embotellado:</b> febrero de 2019	<b>Acidez volátil:</b> 0,50 (ácido acético)	<b>País de procedencia:</b> España

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

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino

