



MOSCATO

fragantia n°6

2020



VENDIMIA Y ELABORACIÓN

“Entre Aguas”, es la frase que describe toda nuestra vendimia 2020, el agua es un regalo del cielo y esta campaña le dejará huella. Además de la influencia de los dos importantes ríos, Tajo y Alberche, que delimitan nuestro entorno, las lluvias han marcado notablemente la vendimia de esta campaña tan singular. Este año, más que nunca, ha sido necesario el compromiso de todo el equipo de Finca Constanza, volcándose en la búsqueda de la mayor calidad y óptima maduración, adaptándonos a constantes cambios, incluso realizando paradas en la recolección hasta encontrar las características adecuadas, obteniendo un buen potencial de envejecimiento y colores púrpuras que teñían nuestras copas desde el primer día. Comenzamos el 6 de agosto con nuestras variedades blancas, una uva equilibrada y muy delicada. No son aromas lo que encontrábamos, eran sutiles perfumes. Llegamos a septiembre y las uvas tintas comenzaron a entrar en la bodega. Puro color intenso, uva estructurada y con un potencial magnífico.

Algo anecdótico y singular este año, ha sido la Petit Verdot, “paciencia” ha sido la palabra clave. Llegaba octubre y nos pedía más tiempo, hasta el día 10 la pepita no llegó a su punto de maduración perfecto. Eso sí, un resultado “espectacular”. “Moscatel de grano menudo”, considerada la más fina y elegante entre todos los tipos de moscateles. Su gran potencia aromática es la que hace honor al nombre.

Realizamos vendimia nocturna en el mes de agosto, buscando el momento más fresco de la noche, a su vez las uvas se mantienen sumergidas en nieve carbónica desde la recolección hasta el momento del prensado. Para extraer todos los aromas que contiene el hollejo realizamos en la prensa una maceración prefermentativa en frío a 5°C durante 5 horas. Procedemos entonces, a un suave prensado, extrayendo únicamente el mosto flor. El proceso finaliza de forma natural cuando el equilibrio perfecto entre acidez, grado alcohólico y azúcar ha sido encontrado. El vino se conserva a 0°C hasta su momento justo del embotellado para conservar todo el carbónico natural proveniente de la fermentación. El gas contenido en Fragantia se obtiene durante la fermentación y es absolutamente natural. Por ello, la burbuja está perfectamente integrada en el vino, haciendo de él que tenga una boca chispeante pero que permite apreciar todas sus características gustativas.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Fragantia 6 Moscato, trae de nuevo la primavera a Finca Constanza vendimia tras vendimia, a pesar de que esta se realice en agosto. Durante la fermentación alcohólica de este vino, la bodega se llena de intensos aromas a moscatel que te guían hasta el depósito en el que se encuentra el vino.

Su carta de presentación es su aroma, nada más abrir la botella, y una vez hipnotizado por este fresco moscatel, lo único que queda es dejar que termine de seducirte con su frescura y embriagadora boca.

Fragante, alegre, fresco, jovial... lleno de sensaciones. Fragantia 6 es ligero, con bajo grado alcohólico y un gran predominio de la fruta. Un ramillete de frutos exóticos y mil flores blancas, ligero y goloso.

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de servicio entre 8-9°C. Perfecto de aperitivo. Marida con pasta con hongos, Risotto o quesos azules.

Variedades de uva: 100% Moscatel

Fecha de vendimia: Agosto 2020

Embotellado: Diciembre 2020

Grado alcohólico: 5,5%

Acidez total: 7.2 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0.18 (ácido acético)

Azúcares reductores: 106 g/l

pH: 2.92

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