

FINCA CONSTANCIA

PARCELA 52

2018



VENDIMIA

Cada vendimia destaca por algún aspecto especial y la del 2018 marcaría nuestras vidas. Un atípico noviembre empezaba a sorprendernos con un frescor muy agudo y repentino. Un invierno muy frío permitió un reposo de la vid excepcional...manteniéndose así a lo largo de la época primaveral. Se acerca un momento crucial, junio, cuando el grano de uva va creciendo y donde las temperaturas suaves hicieron que todo fuese acompasado. La maduración ha sido gradual y la salud de las uvas impecable. Gracias a que las lluvias han sido más generosas que nunca, se ha recolectado cada uno de los varietales en su preciso momento consiguiendo que todos los matices de las uvas se fueran fijando "a fuego lento". Este es el secreto de nuestros vinos... matices con carácter. El 17 de agosto, la primera variedad que abrió las puertas y que nos embaucó con sus aromas fue la esperada Moscatel. Le siguieron Sauvignon Blanc con sus aromas frutales típicos de la variedad y de más larga maduración la variedad Verdejo con un equilibrio de acidez y aromas inigualables. El 19 de octubre con los últimos granos de Cabernet Sauvignon se ponen el broche final a intensas jornadas de especial dedicación y cuidado. Durante 2 meses y 2 días, nuestra creatividad y el ingenio se agudizan al máximo, donde la Bodega se encuentra en plena actividad y junto a nuestra Bodega Experimental ponemos en marcha todos nuestros sueños.

ELABORACIÓN

Para la elaboración de "Finca Constancia Parcela 52" se realiza, cada año, un "blend" con tres formas de fermentación: en barrica, en "tina" de madera y en depósito de acero inoxidable. La fermentación en barrica mantiene el vino con sus lías finas durante seis meses realizando la técnica artesana del batonnage. En la "tina", el vino toma carácter con un toque de madera dulce muy especial. Y, por último, la fermentación en depósito de acero inoxidable que le dota de "frescura". Es un vino muy innovador por su triple fermentación que se convierte en un "capricho" para acompañar grandes momentos.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Verdejo 100% procedente de la parcela que le da dicho nombre. Caracterizada por su terreno pedregoso, da lugar a un vino brillante de color dorado con reflejos verdes. Muestra un amplio abanico de aromas, desde finas hierbas e hinojo hasta frutas tropicales, peras maduras y melocotón. Boca elegante, untuosa e intensa, dominando los gustos a fruta con leves notas tostadas, que dan lugar a un vino persistente, sabroso e inolvidable.

SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto con arroces, pasta, aves y marisco a una temperatura entre 8º y 10º.

Variedades de uva: Verdejo
100%

Fecha de vendimia:
agosto de 2018

Crianza: 6 meses en barricas
de roble francés y americano

Embotellado: abril de 2019

Grado alcohólico: 13%

Acidez total:
5,6 (ácido tartárico)

Acidez volátil:
0,28 (ácido acético)

Azúcares Reductores: 2,6 g/l

Ph: 3,38

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