



MOSCATO

fragantia nº6

2014

VENDIMIA

El ciclo vegetativo del año 2014 aceleró la maduración del fruto de las debido a las altas temperaturas de la primavera, ello provocó un adelanto en la brotación, así como en la floración y en el envero, pero llegados julio y agosto con sus temperaturas más frescas el proceso se equilibró, completándose el ciclo vegetativo de la planta a la perfección obteniendo así unas uvas con una potencia aromática espectacular. El moscatel es una variedad minoritaria en Castilla La Mancha, que han tenido una muy buena adaptación al terreno, sin embargo, son muy sensibles a la climatología estival y por tanto un ciclo de maduración más rápido, por lo que se vieron muy favorecidas con las temperaturas frescas de verano.

La uva que poco a poco fue llegando a la bodega se confirmó de una calidad "excelente". La "Moscatel de grano menudo", es considerada como la más fina y elegante entre todos los tipos de moscateles. Su gran potencia aromática es la que hace honor al nombre. En este año, el momento óptimo de maduración, es cuando ha alcanzado 12 grados potenciales, obteniendo todo su despliegue aromático.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Estas viñas, que se encuentran en un enclave singular, consiguen un microclima que permite una adaptación máxima de esta variedad al terreno. Con una conducción de las viñas en sprawl conseguimos un manejo sencillo a la vez que se evita la sobreexposición de las hojas y donde los racimos crecen y maduran alejados del suelo y de la exposición directa del sol aunque bien iluminados.

ELABORACIÓN

Realizamos vendimia nocturna en el mes de septiembre, buscando el momento más fresco de la noche. Es destacable mencionar que 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. Procedimos entonces, a un suave prensado, extrayendo únicamente el mosto flor. El proceso finalizó de forma natural cuando el equilibrio perfecto entre acidez, grado alcohólico y azúcar fué 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 esta perfectamente integrada en el vino, haciendo de él que tenga una boca chispeante.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Fragantia trae de nuevo la primavera a Finca Constancia vendimia tras vendimia, a pesar de que esta se realice en Septiembre. 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 mas 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 10-12°C conservando perfectamente al vino pero sin que una temperatura muy fría enmascare el potencial de Fragantia. Perfecto de aperitivo. Marida con pasta con hongos, risotto o quesos azules.

Variedades de uva: Moscatel

Fecha de vendimia: Septiembre

Grado alcohólico: 5,5%

Acidez total: 7,29 g/l

Acidez volátil: 0,26 g/l

Azúcares reductores: 100 g/l

FINCA CONSTANCIA

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