



SYRAH

# fragantia nº9

2014

## VENDIMIA

En la vendimia 2014 vimos como el ciclo de maduración de las uvas se veía acelerado con las altas temperaturas primaverales, en el viñedo pudimos ver un adelanto de la brotación y la floración, así, llegado julio un 50% de la superficie de syrah enverada, que aunque se considera un aspecto positivo para el viñedo nos hacía prever una muy adelantada cosecha. Sin embargo, nos encontramos con un verano de días calurosos y noches frescas que equilibró el proceso permitiendo que se completase el ciclo vegetativo de la planta a la perfección dotando a las uvas de unos intensos aromas varietales. El Syrah destinado a Fragantia 9 tiene una viticultura de observación muy exhaustiva ya que al tratarse de un vino de una potencia aromática extrema, se hace muy necesario conocer el punto óptimo de vendimia que este año se alcanzó en septiembre al llegar a los 14,5 grados potenciales, solo llegado a ese punto el Syrah se expresa en todo su esplendor. La uva que poco a poco iba llegando a la bodega se ha confirmado de una calidad "excelente".

## CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

El viñedo de este Syrah especialmente aromático esta situado en las faldas de los montes de Toledo y la Sierra de Gredos que han creado un microclima en el que la diferencia de temperatura entre noche y día permiten una maduración excepcional de las uvas. Conducidas mediante un doble cordón Royal se consigue un viñedo con una formación esbelta y simétrica que permite la llegada de los rayos de sol a los racimos además de una buena aireación.

## ELABORACIÓN

Las uvas son directamente seleccionadas en nuestro viñedo cuando llegan al momento óptimo de maduración, consiguiendo así conservar el alma de fresas, violetas y flores con toques golosos y afrutados tan característicos del Syrah. Realizamos vendimia nocturna en el mes de septiembre, buscando el momento mas 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 pre-fermentativa 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 el momento justo del embotellado, y así conservar todo el carbónico natural proveniente de la fermentación.

## COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Este vino rosado de baja graduación nos ofrece una gama aromática única. Es un vino fragante, alegre, fresco, jovial...lleno de sensaciones. Ligero, con frutas y flores predominantes. Una sinfonía de notas de fresa y fram-buesa, con un refinado toque 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 marisco, carnes blancas, aves con sencillas preparaciones a la plancha.

**Varietades de uva:** Syrah

**Fecha de vendimia:** Septiembre

**Grado alcohólico:** 9%

**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](http://www.fincaconstancia.es)