

ALTOZANO BLANCO 2015



VENDIMIA

El ciclo de maduración de la uva en el año 2015 se adelantó tanto en primavera como en los días previos a la vendimia. A finales de julio, casi la mitad de la futura vendimia ya estaba enverada lo que permitía vislumbrar una cosecha temprana. Las temperaturas de un verano fresco hicieron que el ciclo se equilibrase obteniendo uvas con una madurez concentrada y tendencia a los aromas compotados que servirán de materia prima para vinos amables, con taninos dulces, buen retrogusto y excelentes para el envejecimiento de los mismos.

ELABORACIÓN

Llegada la noche se recogen las uvas seleccionadas antes de la vendimia para conservar la tipicidad de cada variedad. Tras una maceración en la que las bayas reposan al abrigo del aire y a baja temperatura, la fermentación alcohólica tiene lugar en depósitos de acero inoxidable con estrictos controles la temperatura. Para perfilar su elaboración, se mantuvo con sus lías finas un mínimo de dos meses, obteniendo así la untuosidad final de Altozano Verdejo & Sauvignon.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Altozano Verdejo & Sauvignon Blanc es la línea de vinos en la que las variedades se expresan libremente. Es el paradigma de encerrar en una botella la libertad de expresión de cada variedad. El blend Verdejo & Sauvignon Blanc busca la explosión de aromas en la nariz, la mezcla de los olores florales, de hinojo y de hierba recién cortada de la variedad Verdejo con la combinación perfecta de los aromas a frutas tropicales del Sauvignon Blanc, que evocan al mango y fruta de la pasión. Su color es dorado con destellos verdosos y en boca es fresco, untuoso y con una larga persistencia muy agradable al paladar.

SERVICIO Y MARIDAJE

Debe ser servido a una temperatura entre 8 y 10 °C como aperitivo, pasta con hongos, risotto o quesos azules.

Variedades de uva: 70%
Verdejo, 30% Sauvignon Blanc

Fecha de vendimia: agosto de
2015

Embotellado: noviembre de 2015

Grado alcohólico: 12,5 %

Acidez total: 5,42 (ácido
tartárico)

Acidez volátil: 0,3 (ácido
acético)

Azúcares Reductores: 3 g/l

Ph: 3,2

Contiene sulfitos

País de procedencia: España

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

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino