

ALTOZANO TEMPRANILLO 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

Una vez alcanzado el punto óptimo de maduración, las uvas seleccionadas se vendimian durante la noche. Antes del comienzo de la fermentación alcohólica se realiza una maceración en frío a 5°C durante 3 días, donde las uvas están en contacto con los hollejos para conservar los aromas frutales y obtener un color vivo e intenso.

Cada variedad es fermentada por separado. Una vez concluidas las fermentaciones, tanto alcohólica como maloláctica, el vino envejeció durante 3 meses en barricas de roble francés y americano.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Altozano Tempranillo & Syrah 2015 presenta un color púrpura intenso. Su nariz es intensa, recordando a aromas de fruta roja mezclados con la elegancia de aromas de frutos silvestres.

A su vez, destacan las notas de chocolate y tabaco procedentes del paso por barrica. Su boca es suave, amable, equilibrada y persistente.

SERVICIO Y MARIDAJE

Debe ser servido a una temperatura entre 13 y 14°C. Ideal para combinar con embutidos, arroces y carnes rojas.

Variedades de uva: 100% Tempranillo	Grado alcohólico: 13%	Azúcares Reductores: 2,8 g/l
Fecha de vendimia: agosto de 2015	Acidez total: 5,23 (ácido tartárico)	Ph: 3,67
Embotellado: mayo de 2016	Acidez volátil: 0,48 (ácido acético)	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