

ALTOS DE LA FINCA 2013



VENDIMIA

La climatología de la cosecha 2013 jugó un papel importante en el ciclo vegetativo de la vid siendo la responsable del retraso generalizado en su desarrollo. Esto no resultó un problema, porque con el aumento de las temperaturas entre marzo y abril se vio equilibrado, propiciándose así una brotación homogénea dentro de cada parcela y con distinta fecha de inicio para cada variedad. Llegados los meses de maduración, se incrementó la diferencia térmica entre la noche y el día lo que dio como resultado una óptima maduración fenólica de los hollejos en las variedades tintas. La vendimia 2013 se prolongó en el tiempo y la bodega fue recibiendo las distintas variedades de forma escalonada. Primero, y como ya es tradición, se recibió la variedad blanca Chardonnay y, por último un Petit Verdot de altísima calidad. Esta vendimia permitió obtener vinos con fuertes caracteres varietales, con un perfil aromático de grandes matices y mucha personalidad en boca.

ELABORACIÓN

Las ondulaciones del viñedo de Finca Constanza ofrecen una variedad de suelos que dan lugar a parcelas únicas con personalidad propia. Estas diferencias permiten separar aquellas que se encuentran en las partes más altas, que miran a los ojos a la Sierra de Gredos al norte y a los Montes de Toledo al sur. Su exposición al sol y la orientación de las viñas marcan la diferencia entre las uvas que se encuentran en la parte este y oeste, seleccionando para elaborar este vino solamente las que se encuentran en la cara este, que ofrece una maduración y calidad superior. Altos de la Finca 2012 realizó la fermentación maloláctica en barricas seleccionadas de roble francés de grano extrafino y tostado medio y, posteriormente, envejeció durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

La personalidad de Altos de la Finca define su color guinda bañado de aromas a chocolates oscuros y arándanos que se integran con las flores violetas aportados por la variedad Syrah. El tacto suave de las rosas rojas acompaña la entrada en boca que se deja seducir por su tanino envolvente y longevo y sus recuerdos a caramelo. Mágica mezcla de variedades que nos transportan a las parcelas que ven nacer las uvas.

SERVICIO Y MARIDAJE

Espectacular acompañante de chocolate negro y menta, además de quesos curados y carnes rojas.

Variedades de uva: Petit Verdot 60%, Syrah 40%

Grado alcohólico: 14,5 %

Azúcares Reductores: 2,5 g/l

Fecha de vendimia: mediados de septiembre de 2013

Acidez total: 5,47 (ácido tartárico)

Ph: 3,64

Embotellado: junio de 2015

Acidez volátil: 0,62 (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