

# FINCA CONSTANCIA

---

## PARCELA 12

---

### 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

La parcela 12 está plantada de la variedad Graciano, una variedad muy especial, situada en el extremo oeste de la finca, que se vendimia cada año a mano obteniendo uvas de una gran calidad. Los suelos son graníticos y brindan toques minerales. Este vino envejece en barricas de roble francés durante ocho meses.

## COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Sorprende su intenso color rojo cereza con ligeros tonos púrpuras característico de la variedad Graciano. El intenso aroma a frutas negras junto con notas florales de violetas, armonizan con toques minerales que evolucionan a aromas balsámicos y cacao. Su paso por boca nos muestra su complejidad y estructura. El perfecto equilibrio entre acidez, dulzor y tanicidad, dan lugar a un vino con gran elegancia y personalidad.

## SERVICIO Y MARIDAJE

Debe ser servido a una temperatura entre 15° y 16° C bien solo o con carnes rojas, embutido ibérico, quesos curados y platos de caza.

<b>Varietades de uva:</b> Graciano 100%	<b>Embotellado:</b> mayo de 2015	<b>Azúcares Reductores:</b> 2,7 g/l
<b>Fecha de vendimia:</b> septiembre de 2013	<b>Grado alcohólico:</b> 14 %	<b>Ph:</b> 3,61
<b>Crianza:</b> 8 meses en barricas de roble francés	<b>Acidez total:</b> 5,47 (ácido tartárico)	<b>Contiene sulfitos</b>
	<b>Acidez volátil:</b> 0,42 (ácido acético)	<b>País de procedencia:</b> España