

# FINCA CONSTANCIA

---

## PARCELA 52

---

### 2015

---



## VENDIMIA

El ciclo de maduración de la uva en el año 2015 se adelantó tanto en la 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

Para la elaboración de "Finca Constancia Parcela 52" se realiza, cada año, un "blend" con tres formas de fermentación: en barrica, en "tina" de madera y en depósito de acero inoxidable. La fermentación en barrica mantiene el vino con sus lías finas durante seis meses realizando la técnica artesana del batonnage. En la "tina", el vino toma carácter con un toque de madera dulce muy especial. Y por último, la fermentación en depósito de acero inoxidable que le dota de "frescura". Es un vino muy innovador por su triple fermentación que se convierte en un "capricho" para acompañar grandes momentos.

## COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Verdejo 100% procedente de la parcela que le da dicho nombre. Caracterizada por su terreno pedregoso, da lugar a un vino brillante de color dorado con reflejos verdes. Muestra un amplio abanico de aromas, desde finas hierbas e hinojo hasta frutas tropicales, peras maduras y melocotón. Boca elegante, untuosa e intensa, dominando los gustos a fruta con leves notas tostadas, que dan lugar a un vino persistente, sabroso e inolvidable.

## SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto con arroces, pasta, aves y marisco a una temperatura entre 8º y 10º.

**Variedades de uva:** Verdejo  
100%

**Embotellado:** junio de 2016

**Azúcares Reductores:** 3,8 g/l

**Fecha de vendimia:** mediados  
de septiembre de 2015

**Grado alcohólico:** 13 %

**Ph:** 3,25

**Crianza:** 6 meses en barricas de  
roble francés y americano

**Acidez total:** 5,5 (ácido tartá-  
rico)

**Contiene sulfitos**

**Acidez volátil:** 0,35 (ácido  
acético)

**País de procedencia:** España

FINCA CONSTANCIA  
Camino del Bravo, s/n 45543 Otero  
(Toledo). Tel. +34 925 861 535  
[www.fincaconstancia.es](http://www.fincaconstancia.es)

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino