

# FINCA CONSTANCIA SELECCIÓN 2014



## VENDIMIA

El ciclo vegetativo del año 2014 aceleró la maduración del fruto de las debido a las altas temperaturas de la primavera, ello provocó un adelanto en la brotación, así como en la floración y en el envero, pero llegados julio y agosto con sus temperaturas más frescas el proceso se equilibró, completándose el ciclo vegetativo de la planta a la perfección obteniendo así unas uvas con una potencia aromática espectacular.

## ELABORACIÓN

La vendimia se realiza de forma manual, eligiendo las distintas variedades y escogiendo los mejores racimos en una estricta selección. Tras su despalillado y mediante gravedad se trasladan a los depósitos de fermentación alcohólica. Dicha fermentación se caracteriza por un riguroso control de temperaturas. La fermentación maloláctica tuvo lugar en barricas nuevas de roble francés y americano donde posteriormente reposó durante trece meses, lo que le proporciona el perfecto toque de madera que perfila el carácter de cada variedad que lo compone.

## COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Finca Constancia Selección 2014 presenta un color rojo picota intenso, con matices violáceos. Limpio y con buen brillo, es un vino bien cubierto, de lágrima abundante y potente. Predominan aromas frescos a fruta roja con toques licorosos, junto con matices tostados que recuerdan a hierbas aromáticas, mentolados y regaliz. En boca tiene una entrada sedosa, envolvente, con un tanino suave, amable y sabroso. Es estructurado, con buena persistencia y un sugerente recuerdo a especias.

## SERVICIO Y MARIDAJE

Debe ser servido a una temperatura entre 15° y 16° C con carnes rojas, quesos curados de oveja. Consumo recomendado desde su salida al mercado hasta 2019.

**Varietades de uva:** Syrah 33%, Cabernet Sauvignon 33%, Cabernet Franc 16%, Tempranillo 10%, Graciano 4%, Petit Verdot 4%

**Fecha de vendimia:** septiembre de 2014

**Embotellado:** junio de 2016

**Grado alcohólico:** 13 meses en barricas nuevas de roble francés y americano

**Grado alcohólico:** 14 %

**Acidez total:** 5,2 (ácido tartárico)

**Acidez volátil:** 0,58 (ácido acético)

**Azúcares Reductores:** 3,7 g/l

**Ph:** 3,67

**Contiene sulfitos**

**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