

# ALTOZANO BLANCO 2016



## VENDIMIA

La vendimia 2016 se ha caracterizado por varios factores que han favorecido la calidad de esta cosecha, entre ellos, una vendimia más tardía con respecto a otros años, otorgando una maduración continua y equilibrada de los racimos. Las variedades blancas más tempranas, como el Chardonnay y el Moscatel, se recogieron a finales de agosto, finalizando la vendimia dos meses después con variedades como Cabernet Sauvignon o Petit Verdot.

Este ligero retraso fue debido a la presencia de una climatología muy favorable durante el verano, con ausencia de lluvias y unas temperaturas suaves al final del ciclo. Esto permitió una óptima maduración de los racimos de aspecto sano y buena calidad. Todo ello ha permitido vendimiar, de una forma selectiva, pausada y sin riesgos, cada una de las variedades del viñedo. El alto grado de equilibrio entre vegetación, recolección y elaboración ha dado como resultado una producción de vinos de excelente calidad.

## ELABORACIÓN

Llegada la noche se recogen las uvas seleccionadas antes de la vendimia para conservar la tipicidad de cada variedad. Tras una maceración en la que las bayas reposan al abrigo del aire y a baja temperatura, la fermentación alcohólica tiene lugar en depósitos de acero inoxidable con estrictos controles de la temperatura. Para perfilar su elaboración, se mantuvo con sus lías finas un mínimo de dos meses, obteniendo así la untuosidad final de Altozano Verdejo & Sauvignon.

## COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Altozano Verdejo & Sauvignon Blanc es un vino en el que las variedades se expresan libremente. Es el paradigma de encerrar en una botella la libertad de expresión de cada variedad. El blend Verdejo & Sauvignon Blanc busca la explosión de aromas en nariz, la mezcla de los olores florales, de hinojo y de hierba recién cortada de la variedad Verdejo, con la combinación perfecta de los aromas a frutas tropicales de la Sauvignon Blanc, que evocan al mango y fruta de la pasión. Su color es dorado con destellos verdosos y en boca es fresco, untuoso y con una larga persistencia muy agradable al paladar.

## SERVICIO Y MARIDAJE

Debe ser servido a una temperatura entre 8 y 10° C. Ideal como aperitivo, pasta con hongos, risotto o quesos azules.

**Varietades de uva:** 70%  
Verdejo, 30% Sauvignon Blanc

**Fecha de vendimia:** agosto de  
2016

**Embotellado:** noviembre de 2016

**Grado alcohólico:** 12,5 %

**Acidez total:** 5,94  
(ácido tartárico)

**Acidez volátil:** 0,2  
(ácido acético)

**Azúcares Reductores:** 3,8 g/l

**Ph:** 3,32

**Contiene sulfitos**

**País de procedencia:** España

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

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino