

# ALTOZANO ROSADO 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

Una vez alcanzado el punto óptimo de maduración, las uvas seleccionadas se vendimian durante la noche. Antes del comienzo de la fermentación alcohólica, se realiza una maceración en frío a 5° C. durante tres días, donde las uvas están en contacto con los hollejos para conservar los aromas frutales y obtener un color vivo e intenso.

Cada variedad es fermentada por separado. Una vez concluidas las fermentaciones, tanto la alcohólica como la maloláctica, el vino envejeció durante tres meses en barricas de roble francés y americano.

## COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Altozano Tempranillo & Syrah 2015 presenta un color púrpura intenso. Su nariz es intensa, recordando a aromas de fruta roja mezclados con la elegancia de frutos silvestres. Su boca es fresca y golosa con una agradable persistencia en el paladar.

## SERVICIO Y MARIDAJE

Debe ser servido a una temperatura entre 13 y 14°C. Ideal para combinar con embutidos, arroces y carnes rojas.

<b>Varietades de uva:</b> 50% Tempranillo y 50% Syrah	<b>Grado alcohólico:</b> 13%	<b>Azúcares Reductores:</b> 3,5 g/l
<b>Fecha de vendimia:</b> agosto de 2016	<b>Acidez total:</b> 6,24 (ácido tartárico)	<b>Ph:</b> 3,49
<b>Embotellado:</b> Noviembre de 2016	<b>Acidez volátil:</b> 0,15 (ácido acético)	<b>Contiene sulfitos</b>
		<b>País de procedencia:</b> 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