



SYRAH

# fragantia nº9

2016

## VENDIMIA Y ELABORACIÓN

Las uvas son directamente seleccionadas en nuestro viñedo cuando llegan al momento óptimo de maduración, consiguiendo así conservar el alma de fresas, violetas y flores con toques golosos y afrutados tan característicos del Syrah.

Realizamos vendimia nocturna en el mes de septiembre, buscando el momento más fresco de la noche, a su vez, las uvas se mantienen sumergidas en nieve carbónica desde la recolección hasta el momento del prensado. Para extraer todos los aromas que contiene el hollejo realizamos en la prensa una maceración prefermentativa en frío a 5° C durante 5 horas. Procedemos entonces, a un suave prensado, extrayendo únicamente el mosto flor.

El proceso finaliza de forma natural cuando el equilibrio perfecto entre acidez, grado alcohólico y azúcar ha sido encontrado. El vino se conserva a 0° C hasta el momento justo del embotellado, y así conservar todo el carbónico natural proveniente de la fermentación.

## COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Fragantia Nº9 posee una gama aromática única. Es un vino fragante, alegre, fresco, jovial y lleno de sensaciones. Ligero, con frutas y flores predominantes. Una sinfonía de notas de fresa y frambuesa, con un refinado toque goloso.

## SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto de aperitivo. Marida con marisco, carnes blancas y aves a la plancha.

Temperatura de consumo: 8-9° C

Temperatura de conservación: 10-12° C

Variedades de uva: 100% Syrah

Fecha de vendimia: septiembre 2016

Embotellado: noviembre 2016

Grado alcohólico: 9%

Acidez total: 7,1 g/l

Acidez volátil: 0,3 g/l

Azúcares reductores: 77,7 g/l

pH: 3,38

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