

ALTOZANO BLANCO 2017



VENDIMIA

La climatología durante el 2017 ha jugado un importante papel en el inicio de la vendimia, ya que las altas temperaturas registradas en los primeros meses del año, unido a la ausencia de lluvias en primavera, dieron lugar a la recogida de las primeras variedades de uvas blancas, Moscatel y Chardonnay, a inicios de Agosto, con una inmejorable maduración de los racimos.

Una vendimia poco prolongada en el tiempo, en la cual la bodega fue recibiendo de una forma coordinada a las distintas variedades de nuestro viñedo y finalizando en el mes de septiembre con el Cabernet Sauvignon y Petit Verdot. La cosecha de 2017 concluye con uvas sanas y de muy buena calidad que darán lugar a vinos con aromas frutales, estructurados y de excelente calidad, siguiendo la línea habitual de Finca Constanza.

La inauguración de la bodega experimental desarrollada en Finca Constanza nos ha permitido vinificar por separado diferentes variedades de uva de nuestro jardín experimental y obtener conclusiones muy positivas sobre la potencialidad de dichas variedades según su perfil aromático.

ELABORACIÓN

Llegada la noche se recogen las uvas con el fin de conservar la esencia de cada variedad, que se extraerá en la prensa tras una maceración en frío, en la que las uvas reposan también al abrigo del aire. La fermentación alcohólica se realiza por separado en cada variedad y para perfilar su elaboración el vino permanece con sus lías finas un mínimo de dos meses, obteniendo así su untuosidad final en boca.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Altozano Verdejo & Sauvignon Blanc busca la explosión de aromas en la nariz, la mezcla de los olores florales, de hinojo y de hierba recién cortada de la variedad Verdejo, junto con los aromas a frutas tropicales del Sauvignon Blanc, que evocan al mango y fruta de la pasión. De color dorado con destellos verdosos, en boca es fresco, untuoso y con una larga persistencia muy agradable al paladar.

SERVICIO Y MARIDAJE

Debe ser servido a una temperatura entre 9 y 12 °C como aperitivo, mariscos, pescados y ensaladas.

Variedades de uva: 70% Verdejo, 30% Sauvignon Blanc	Grado alcohólico: 12 %	Azúcares Reductores: 2 g/l
Fecha de vendimia: agosto de 2017	Acidez total: 7,05 (ácido tartárico)	Ph: 3,29
Embotellado: noviembre de 2017	Acidez volátil: 0,16 (ácido acético)	Contiene sulfitos
		País de procedencia: España

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

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino