

ALTOZANO TEMPRANILLO CABERNET SAUVIGNON 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

Este vino es el fruto de una cuidada selección de parcelas de Tempranillo y Cabernet Sauvignon de la finca. Siempre bajo la tutela de nuestra enóloga Beatriz Paniagua la selección comienza en el viñedo, buscando en la uva la personalidad de nuestra variedad Tempranillo y la elegancia de la variedad Cabernet Sauvignon.

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

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

El vino presenta un color rojo ceraza intenso con reflejos violáceos que ofrece un aspecto limpio y brillante. Tiene aromas francos e intensos, apreciándose fruta roja con toques florales y muy finos herbáceos que se mezclan con aromas de chocolate, regaliz y elegantes notas de madera. En boca es estructurado, intenso y bien equilibrado, con taninos sedosos que evoca a recuerdos balsámicos y especiados.

SERVICIO Y MARIDAJE

Debe ser servido a una temperatura entre 14 y 16 °C. Ideal para acompañar carnes rojas, caza menor, queso y embutidos ibéricos

Variedades de uva: 50%
Tempranillo y 50% Cabernet
Savignon

Fecha de vendimia:
septiembre de 2016

Embotellado: abril de 2017

Grado alcohólico: 13%

Acidez total: 5,2 (ácido
tartárico)

Acidez volátil: 0,5 (ácido
acético)

Azúcares Reductores: 3,5 g/l

Ph: 3,7

Contiene sulfitos

País de procedencia: España

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

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino