

FINCA CONSTANCIA

PARCELA 52

2016



VENDIMIA

La vendimia 2016 se ha caracterizado por varios factores que han favorecido la calidad de ésta 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

Para la elaboración de "Finca Constanca Parcela 52" se realiza, cada año, un "blend" con tres formas de fermentación: en barrica, en "tina" de madera y en depósito de acero inoxidable. La fermentación en barrica mantiene el vino con sus lías finas durante seis meses realizando la técnica artesana del batonnage. En la "tina", el vino toma carácter con un toque de madera dulce muy especial. Y por último, la fermentación en depósito de acero inoxidable que le dota de "frescura". Es un vino muy innovador por su triple fermentación que se convierte en un "capricho" para acompañar grandes momentos.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Verdejo 100% procedente de la parcela que le da dicho nombre. Caracterizada por su terreno pedregoso, da lugar a un vino brillante de color dorado con reflejos verdes. Muestra un amplio abanico de aromas, desde finas hierbas e hinojo hasta frutas tropicales, peras maduras y melocotón.

Boca elegante, untuosa e intensa, dominando los gustos a fruta con leves notas tostadas, que dan lugar a un vino persistente, sabroso e inolvidable.

SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto con arroces, pasta, aves y marisco a una temperatura entre 8º y 10º.

Variedades de uva: Verdejo
100%

Embotellado: abril de 2017

Azúcares Reductores: 1,8 g/l

Fecha de vendimia:
septiembre de 2016

Grado alcohólico: 13%

Ph: 3,23

Crianza: 6 meses en barricas
de roble francés y americano

Acidez total:
5,95 (ácido tartárico)

Contiene sulfitos

Acidez volátil:
0,25 (ácido acético)

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