

ALTOZANO BLANCO 2014



VENDIMIA

La vendimia 2014 se ha caracterizado por un sprint final en el ciclo de maduración de la uva debido a las altas temperaturas de los días previos a la cosecha. Estos calurosos días no eran sorpresa para las viñas, que ya en primavera vieron cómo se adelantaba su floración y envero. A finales de junio, casi la mitad de la futura vendimia ya estaba enverada lo que permitía vislumbrar una cosecha temprana. Las temperaturas de un verano fresco hicieron que el ciclo se equilibrase obteniendo uvas con una madurez concentrada y tendencia a los aromas compotados que servirán de materia prima para vinos amables, con taninos dulces, buen retrogusto y excelentes para el envejecimiento de los mismos.

ELABORACIÓN

Llegada la noche se recogen las uvas seleccionadas antes de la vendimia para conservar la esencia de la variedad, que se extraerá en la prensa tras una maceración en la que las bayas reposan al abrigo del aire y a baja temperatura. La fermentación alcohólica tuvo lugar en depósitos de acero inoxidable con estrictos controles la temperatura. Para perfilar su elaboración, se mantuvo con sus lías finas un mínimo de dos meses, obteniendo así la cremosidad final de Altozano Verdejo-Sauvignon.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Altozano es la línea de vinos en la que las variedades se expresan libremente. El paradigma de encerrar en una botella la libertad de expresión de la variedad. En el caso de Altozano Blanco, la enóloga ha unido, de una forma explosiva, al Verdejo y al Sauvignon Blanc obteniendo un color profundo con elegantes destellos verdosos. Una unión explosiva de aromas delicados de flores blancas y exóticas con frutas tropicales perfumadas de tonos minerales. Ofrece una boca tentadora con una larga persistencia.

SERVICIO Y MARIDAJE

Debe ser servido a una temperatura entre 8 y 10 °C como aperitivo, pasta con hongos, risotto o quesos azules.

Varietades de uva: 70%
Verdejo 30% Sauvignon Blanc

Fecha de vendimia: Agosto
de 2014

Embotellado: Noviembre de 2014

Grado alcohólico: 13 %

Acidez total: 5,87 (ácido
tartárico)

Acidez volátil: 0,23 (ácido
acético)

Azúcares Reductores: 3 g/l

Ph: 3,25

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