

# ALTOS DE LA FINCA 2014



## VENDIMIA

La vendimia 2014 se caracterizó 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

Las ondulaciones del viñedo de Finca Constanza ofrecen una variedad de suelos que dan lugar a parcelas únicas con personalidad propia. Estas diferencias permiten separar aquellas que se encuentran en las partes más altas, que miran hacia al norte a la Sierra de Gredos y hacia el sur a los Montes de Toledo. Su exposición al sol y la orientación de las viñas marcan la diferencia entre las uvas que se encuentran en la parte este y oeste, seleccionando para elaborar este vino solamente las que se encuentran en la cara este, que ofrecen una maduración y calidad superior. Altos de la Finca 2014 realizó la fermentación maloláctica en barricas seleccionadas de roble francés de grano extrafino y tostado medio. Posteriormente, envejeció durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

## COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Presenta un intenso color cereza picota que le caracteriza. Su aroma a chocolate negro y arándanos junto con aromas a flores violetas aportados por la variedad Syrah definen su personalidad. El tacto suave de las rosas rojas acompaña la entrada en boca que se deja seducir por su tanino envolvente y longevo y sus recuerdos a caramelo.

## SERVICIO Y MARIDAJE

Espectacular acompañante de chocolate negro y menta, además de quesos curados y carnes rojas.

**Varietades de uva:** Petit Verdot 60%, Syrah 40%

**Grado alcohólico:** 14,5 %

**Azúcares Reductores:** 2,8 g/l

**Fecha de vendimia:** septiembre de 2014

**Acidez total:** 5,99 (ácido tartárico)

**Ph:** 3,54

**Embotellado:** octubre de 2016

**Acidez volátil:** 0,54 (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](http://www.fincaconstanza.es)

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino