

FINCA CONSTANCIA

PARCELA 12

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.

ELABORACIÓN

En la Parcela 12, situada en el extremo oeste de la Finca, está plantada la variedad Graciano. De ella se obtienen uvas de muy alta calidad vendimiadas manualmente. Las vides están cultivadas en suelos graníticos que brindan toques minerales a un graciano muy especial, que terminará de perfilarse envejeciendo en barricas de roble francés durante ocho meses.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Intenso color rojo cereza con ligeros tonos púrpuras característico de la variedad Graciano. El profundo aroma a frutas negras, junto con notas florales de violetas, armonizan con tonos minerales, que evolucionan a aromas balsámicos y cacao.

Su paso por boca muestra su complejidad y estructura. El perfecto equilibrio entre acidez, dulzor y tanicidad, da lugar a un vino con gran elegancia y personalidad.

SERVICIO Y MARIDAJE

Debe ser servido a una temperatura entre 15 y 16° C, solo o acompañando a carnes rojas, embutidos ibéricos, quesos curados y platos de caza.

Varietades de uva: Graciano
100%

Fecha de vendimia: septiembre
de 2014

Crianza: 8 meses en barricas de
roble francés

Embotellado: mayo de 2016

Grado alcohólico: 14 %

Acidez total: 5,61 (ácido
tartárico)

Acidez volátil: 0,53 (ácido
acético)

Azúcares Reductores: 3,7 g/l

Ph: 3,66

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