



MOSCATO

# fragantia nº6

2017

## VENDIMIA Y ELABORACIÓN

La climatología durante el 2017 ha jugado un importante papel en el inicio de la vendimia, ya que las altas temperaturas registradas en los primeros meses del año, unido a la ausencia de lluvias en primavera, dieron lugar a la recogida de las primeras variedades de uvas blancas, Moscatel y Chardonnay, a inicios de Agosto con una inmejorable maduración de los racimos.

Una vendimia poco prolongada en el tiempo, en la cual la bodega fue recibiendo de una forma coordinada a las distintas variedades de nuestro viñedo y finalizando en el mes de septiembre con el Cabernet Sauvignon y Petit Verdot.

En este año, el momento óptimo de maduración, es cuando ha alcanzado 12 grados potenciales, sólo de esta manera el moscatel obtiene todo su despliegue aromático.

Realizamos vendimia nocturna en el mes de septiembre, buscando el momento más fresco de la noche. Para extraer todos los aromas que contiene el hollejo realizamos en la prensa una maceración prefermentativa en frío a 5°C durante 5 horas. Procedemos entonces, a un suave prensado, extrayendo únicamente el mosto flor. El proceso finaliza de forma natural cuando el equilibrio perfecto entre acidez, grado alcohólico y azúcar ha sido encontrado. El vino se conserva a 0°C hasta su momento justo del embotellado para conservar todo el carbónico natural proveniente de la fermentación.

## COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Fragante, alegre, fresco, jovial... Lleno de sensaciones. Fragantia 6 es ligero, con bajo grado alcohólico y un gran predominio de la fruta. Un ramillete de frutos exóticos y mil flores blancas, ligero y goloso.

## SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de servicio entre 10-12°C conservando perfectamente al vino pero sin que una temperatura muy fría enmascare el potencial de Fragantia. Perfecto de aperitivo. Marida con marisco, carnes blancas, aves con sencillas preparaciones a la plancha.

**Variedades de uva:** 100% Moscatel

**Fecha de vendimia:** septiembre 2017

**Embotellado:** octubre 2017

**Grado alcohólico:** 6%

**Acidez total:** 7,49 g/l

**Acidez volátil:** 0,17 g/l

**Azúcares reductores:** 81,5 g/l

**pH:** 3,12

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