



SYRAH

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.

Las uvas de la variedad Syrah son directamente seleccionadas en nuestro viñedo cuando llegan al momento óptimo de maduración, consiguiendo así conservar el alma de fresas, violetas y flores con toques golosos y afrutados tan característicos del Syrah.

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 el momento justo del embotellado, y así conservar todo el carbónico natural proveniente de la fermentación.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Syrah rosado de baja graduación con una gama aromática única. Es un vino fragante, alegre, fresco, jovial...lleno de sensaciones. Ligero, con frutas y flores predominantes Una sinfonía de notas de fresa y frambuesa, con un refinado toque 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 pasta con hongos, Risotto o quesos azules.

Variedades de uva: 100% Syrah

Fecha de vendimia: septiembre 2017

Embotellado: noviembre 2017

Grado alcohólico: 6,5%

Acidez total: 7,1 g/l

Acidez volátil: 0,2 g/l

Azúcares reductores: 84,5 g/l

pH: 3,15

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