

ALTOZANO TEMPRANILLO 2016



VENDIMIA

La vendimia 2016 se ha caracterizado por varios factores que han favorecido la calidad de ésta cosecha, entre ellos, una vendimia más tardía con respecto a otros años, otorgando una maduración continua y equilibrada de los racimos. Las variedades blancas más tempranas, como el Chardonnay y el Moscatel, se recogieron a finales de agosto, finalizando la vendimia dos meses después con variedades como Cabernet Sauvignon o Petit Verdot. Este ligero retraso fue debido a la presencia de una climatología muy favorable durante el verano, con ausencia de lluvias y unas temperaturas suaves al final del ciclo. Esto permitió una óptima maduración de los racimos de aspecto sano y buena calidad. Todo ello ha permitido vendimiar, de una forma selectiva, pausada y sin riesgos, cada una de las variedades del viñedo. El alto grado de equilibrio entre vegetación, recolección y elaboración ha dado como resultado una producción de vinos de excelente calidad.

ELABORACIÓN

Este vino es el fruto de una cuidada selección de parcelas de Tempranillo. Siempre bajo la tutela de nuestra enóloga Beatriz Paniagua la selección comienza en el viñedo, buscando en la uva la personalidad de nuestra variedad Tempranillo.

Una vez alcanzado el punto óptimo de maduración, las uvas seleccionadas en el campo se vendimian durante la noche. Antes del comienzo de la fermentación alcohólica se realiza una maceración en frío a 5°C, donde las uvas están en contacto con los hollejos para conservar los aromas frutales y obtener un color vivo e intenso.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Altozano Tempranillo 2016 presenta un color púrpura intenso. Su nariz recuerda aromas de frutos rojos y negros bien maduros, pudiéndose encontrar notas a regaliz, que refleja la tipicidad del Tempranillo.

A su vez, destacan las notas de toffee y vainilla procedentes de su envejecimiento en barrica. Su boca es suave y amable con un extraordinario equilibrio entre mermelada y frutas compotadas.

SERVICIO Y MARIDAJE

Debe ser servido a una temperatura entre 14 y 16 °C. Perfecto para marinar con pizzas, pasta y carnes rojas.

Variedades de uva:
100% Tempranillo

Grado alcohólico: 13%

Azúcares Reductores: 3 g/l

Fecha de vendimia:
septiembre de 2016

Acidez total: 5,19 (ácido tartárico)

Ph: 3,60

Embotellado: mayo de 2017

Acidez volátil: 0,43 (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

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino