

ALTOZANO TEMPRANILLO SYRAH 2016



VENDIMIA

La vendimia 2016 se ha caracterizado por varios factores que han favorecido la calidad de esta 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

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 durante tres días, donde las uvas están en contacto con los hollejos para conservar los aromas frutales y obtener un color vivo e intenso.

Cada variedad es fermentada por separado. Una vez concluidas las fermentaciones, tanto la alcohólica como la maloláctica, el vino se envejece tres meses en barricas de roble francés y americano, conservando también cada variedad por separado. La mezcla definitiva se realiza tras la estancia del vino en madera.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Altozano Tempranillo & Syrah 2016 presenta un color púrpura intenso. Su nariz es intensa, recordando aromas de fruta roja mezclados con la elegancia de frutos silvestres. Destacan también las notas de chocolate y tabaco procedentes del paso por bodega. Su boca es suave, amable, equilibrada y persistente.

SERVICIO Y MARIDAJE

Debe ser servido a una temperatura entre 13 y 14° C. Ideal para combinar con embutidos, caza y quesos curados.

Varietades de uva: 50%
Tempranillo y 50% Syrah

Fecha de vendimia:
agosto de 2016

Embotellado: mayo de 2017

Grado alcohólico: 13%

Acidez total: 5,53
(ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,47
(ácido acético)

Azúcares Reductores: 2,6 g/l

Ph: 3,72

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