

ALTOS DE LA FINCA 2015



WEINLESE

Das Bemerkenswerteste am Jahrgang 2015 war der kalte Winter, der für einen schneller einsetzenden Vegetationszyklus als in den vorherigen Jahren sorgte. Daraus ergab sich eine frühe Blüte. Ein heißer Sommer führte dann zu einer Verlangsamung der Reifephase, die Ende Juli einsetzte. Durch den Temperaturabfall im August reiften die Verdejo-Trauben langsamer. Durch die zusätzliche Diskrepanz zwischen Tages- und Nachttemperaturen konnten die Trauben eine konzentrierte Frucht mit floralen Aromen entwickeln, die sich auf die Frische des Weines auswirken. Ein typisches Zeichen für diese Rebsorte.

WEINBEREITUNG

Die hügelige Landschaft der Weinberge von Bodegas Finca Constanca bietet eine Vielzahl an verschiedenen Böden, was einzigartige Parzellen mit eigenem Charakter bildet. Diese Unterschiede erlauben es, die am höchsten gelegenen Parzellen präzise abzugrenzen. Sie blicken direkt auf die Sierra de Gredos und die Montes de Toledo. Die Sonneneinstrahlung und die Ausrichtung der Reben nach Ost und West sind prägend für die Qualität der Trauben und je nach Himmelsrichtung unterschiedlich. Für diesen Wein werden ausschließlich die Trauben verwendet, die von Reben mit Ost-Ausrichtung stammen, was eine höhere Qualität und bessere Reife bietet. Der Altos de la Finca 2015 durchlief die malolaktische Gärung in ausgewählten Barriques aus französischer Eiche mit extra feiner Porosität und mittlerer Röstung. Es folgt eine 18 monatige Reifung in neuen französischen Eichenbarriques.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Die Persönlichkeit des Altos de la Finca kleidet sich in ein helles Rot von Sauerkirschen, eingebettet in Noten von dunkler Schokolade und Cranberries, verwoben mit den Aromen violetter Blüten, welche die Rebsorte Syrah beisteuert. Eine Samtigkeit roter Rosen begleitet den Auftakt am Gaumen und verführt mit schmeichelnden und langanhaltenden Tanninen sowie Anklängen von Karamell. Eine magische Mischung der Rebsorten, welche uns an die Weinberge erinnert, auf denen diese Trauben gedeihen.

SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ein spektakulärer Begleiter von dunkler Schokolade und Minze, außerdem von gereiftem Käse und rotem Fleisch.

Rebsorten: 60% Petit Verdot,
40% Syrah

Alkohol: 14,5% vol.

PH-Wert: 3,64

Lesen: September 2015

Gesamtsäure: 5,48 g/l

Herkunftsland: Spanien

Faschenabfüllung:
Dezember 2017

Flüchtige Säure: 0,63g/l

Enthält Sulfit

Restzucker: 2,8 g/l

FINCA CONSTANCA
Camino del Bravo, s/n 45543 Otero
(Toledo). Tel. +34 925 861 535
www.fincaconstancia.es
interna@gonzalezbyass.es
+34 956 357 000

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino