

ALTOZANO

Verdejo & Sauvignon B

2016



DIE LESE

Die recht späte Lese 2016 begann Ende August mit Chardonnay und Moscatel und endete zwei Monate später mit Cabernet Sauvignon und Petit Verdot. Günstige Witterungsbedingungen ohne Regen und milden Temperaturen resultierten in gesunden, optimal gereiften, qualitative hochwertigen Trauben. So konnten die unterschiedlichen Rebsorten selektiv, ohne Eile und ohne Risiken eingefahren werden. Der ruhige Prozess aus vegetativem Wachsen, der Lese und der Vinifikation bringen Weine von top Qualitäten hervor.

WEINBEREITUNG

Altozano, ein Weinkollektion, die den unterschiedlichen rebsortentypischen Charakteren ihren Freiraum verschafft. Nach Nachlese und Kaltmazeration findet die alkoholische Gärung beim Altozano Verdejo-Sauvignon in Edelstahltanks bei kontrollierten Temperaturen statt. Seine Cremigkeit erhält er im Anschluss durch die zweimonatige Lagerung auf der Feinhefe.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Fenchel, frischgeschnittenes Gras und florale Noten treffen auf Mango und Passionsfrucht – so lässt sich das Aromenbündel in der Nase am besten umschreiben. Gold gekleidet mit Grünreflexen. Am Gaumen frisch und buttrig mit langem Nachhall.

SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Zwischen 9 und 10 °C servieren. Kann sowohl als Aperitif als auch als Begleiter von Schalentieren, Fisch oder Salat genossen werden.

**Rebsorten: 70% Verdejo und
30% Sauvignon Blanc**

Gesamtsäure: 5.94

PH-Wert: 3.32

Lese: November 2016

Flüchtige Säure: 0.20

Enthält Sulfite

Alkohol: 12,5% Vol. Alk.

Restzucker: 3.8 g/l

Herkunftsland: Spanien

FINCA CONSTANCIA

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