

ALTOZANO TEMPRANILLO 2016



WEINLESE

Eine spätere Lese mit reiferen Trauben sowie andere Faktoren machten die Lese 2016 zu einer qualitativ hochwertigen. Sie 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, qualitativ hochwertigen Trauben. So konnten die unterschiedlichen Rebsorten selektiv, ohne Eile und ohne Risiken eingefahren werden. Der ruhige Prozess aus vegetativem Wachsen, der Lese und die Vinifikation bringen Weine von top Qualitäten hervor.

WEINBEREITUNG

Selektion im Weinberg, Nachtlese, Kaltmazeration, alkoholische und malolaktische Fermentation führen zu einem Maximum an Farbextraktion und Aromengehalt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Reife Rote Früchte im Einklang mit einem Hauch von Lakritz unterstreichen die Persönlichkeit und den Charakter dieses 100%igen Tempranillos. Hinzu kommen Vanille und Toffee durch die Fasslagerung. Weich mit angenehmem Mundgefühl, gut integrierte Tannine, eingemachte reife köstliche Früchte, das ist der Altozano Tempranillo 2016.

SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Zwischen 13 und 14 °C servieren. Idealer Begleiter von Pizza, Pasta und rotem Fleisch.

Rebsorten:
100% Tempranillo

Lese: September 2016

Flaschenabfüllung:
Mai 2017

Alkohol: 13% vol.

Gesamtsäure: 5,19 g/l

Flüchtige Säure: 0,43 g/l

Restzucker: 3g/l

PH-Wert: 3,6

Reife: 3 Monate

Herkunftsland: Spanien

Enthält Sulfite

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