

# FINCA CONSTANCIA

---

## PARCELA 52

---

### 2017

---



## WEINLESE

Durch hohe Temperaturen am Anfang des Jahres sowie ausbleibenden Regen im Frühling konnten die weißen Rebsorten – Moscatel und Chardonnay – im August mit optimalen Reifegrad gelesen werden. Nach kurzer, geordneter Lesezeit endete diese mit Cabernet Sauvignon und Petit Verdot im September. Die Lese ergab gesundes, qualitative hochwertiges Rebgut, das gut strukturierte Weine von exzellenter Qualität und mit deutlichen Fruchtaromen hervorbringen wird. Durch unseren Versuchsanbau konnten unterschiedliche Rebsorten gezüchtet werden, die uns nun Erkenntnisse über ihr Potenzial und ihr Aromenprofil schenken.

## WEINBEREITUNG

Die Weinbereitung des Finca Constancia Parcela 52 wird jedes Jahr mit Hilfe eines Blends drei verschiedener Fermentations-Formen hergestellt: im Barrique, in hölzernen Gärwannen und in Stahltanks. Die Gärung im Barrique findet im Laufe von 6 Monaten auf der Feinhefe statt und wird der handwerklichen Batónnage unterzogen. In der hölzernen Gärwanne bekommt der Wein einen speziellen Charakter mit Nuancen von süßem Holz. Die dritte Charge wird im Stahltank vergoren, um den Wein mit Frische auszustatten. Er ist ein sehr innovativer Wein durch seine dreigeteilte Fermentation, was sich in einer eigentümlichen Raffinesse für große Genussmomente zeigt.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der Parcela 52 ist ein 100%iger Verdejo der Parzelle 52, der er seinen Namen verdankt. Dieser Wein stammt von der steinigsten Parzelle der ganzen Finca. Er ist von strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. Er weist ein Aromenbündel von Kräutern und Fenchel bis zu tropischen Früchten, reifer Birne und Pfirsich vor. Am Gaumen präsentiert er sich elegant, reichhaltig und intensiv. Dominierende Fruchtaromen mit einem Hauch getoastetem Holz. Das Resultat ist ein eleganter Wein mit langem und unvergesslichem Finish.

## SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Perfekt zu Reisgerichten, Pasta, Geflügel und Meeresfrüchten bei einer Serviertemperatur des Weines von 8° bis 10°C.

**Jahrgang:** 2017

**Lese:** September 2017

**PH-Wert:** 3,35

**Herkunftsland:** Spanien

**Flaschenabfüllung:** April 2018

**Gesamtsäure:** 6.27 g/l

**Rebsorten:** Verdejo 100%

**Alkohol:** 13 % vol.

**Flüchtige Säure:** 0.24 g/l

**Restzucker:** 2.1 g/l

### FINCA CONSTANCIA

Camino del Bravo, s/n 45543 Otero  
(Toledo). Tel. +34 925 861 535

[www.fincaconstancia.es](http://www.fincaconstancia.es)

[interna@gonzalezbyass.es](mailto:interna@gonzalezbyass.es)

+34 956 357 000

*González Byass*

Desde 1835

Familia de Vino