

# FINCA CONSTANCIA

---

## PARCELA 12

---

### 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 Parzelle 12 ist mit Graciano-Reben bepflanzt - einer sehr besonderen Rebsorte - und befindet sich im äußersten Osten der Finca. Jedes Jahr werden die Graciano-Trauben von Hand gelesen und regelmäßig wird eine großartige Qualität erzielt. Die Böden sind granithaltig und bieten den Trauben eine gute Mineralität. Dieser Wein reift 8 Monate lang in französischen Eichenbarriques.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Die charakteristische Farbintensität von Kirschrot mit hellen violetten Reflexen der Graciano-Trauben zeigt sich sehr deutlich in diesem Wein. Die Aromen bringen die Persönlichkeit dieses Weines sehr schön zum Tragen, beginnend mit einer wahren Explosion an floralen Aromen (Veilchen), gefolgt von balsamischen Tönen und Kakao. Am Gaumen präsentiert er sich komplex, gut strukturiert mit perfekter Balance zwischen Säure, Süße und Tanninen. Ein sehr eleganter Wein mit großer Persönlichkeit.

## SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Er sollte bei einer Temperatur zwischen 18° und 19°C serviert werden. Er ist ein idealer Begleiter von rotem Fleisch, Kleinwild, reifem Käse und iberischen Wurstspezialitäten.

Rebsorten: Graciano 100%

Alkohol: 14% Vol.

PH-Wert: 3,68

Gesamtsäure: 5,65 g/l

Contains sulfites

Lesen: September 2015

Flüchtige Säure: 0,55 g/l

Herkunftsland: Spanien

Ausbau: 8 Monate in neuen französischen Eichenbarriques

Restzucker: 2,7 g/l

Flaschenabfüllung: Juli 2017

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