

FINCA CONSTANCIA SELECCIÓN 2016



WEINLESE

Der Jahrgang 2016 zeichnete sich durch eine spätere Lese aus, die auf das günstige Klima am Ende des Sommers ohne Regen und mit milden Temperaturen zurückzuführen war. Sie startete mit den weißen Rebsorten – Moscatel und Chardonnay – Ende August und endete mit Cabernet Sauvignon und Petit Verdot zwei Monate später. Es konnte selektiv, ohne Eile und ohne Risiko gelesen werden. Die Balance zwischen Vegetation, Lese und Prozess führte zu exzellenten qualitativ hochwertigen Weinen.

WEINBEREITUNG

Für die Bereitung dieses Weines haben wir eine sorgfältige Selektion der Trauben bereits in unseren Weinbergen vorgenommen. Sie wurden entrappt und der Most wurde allein durch ihr Eigengewicht gewonnen und in die Gärbehälter überführt. Die alkoholische Gärung erfolgte bei niedrigen, kontrollierten Temperaturen in neuen amerikanischen und französischen Eichenbarriques, wo der Wein in der Folge 13 Monate reifte und die Holznoten erwarb, die für jeden Wein dieses Blends charakteristisch sind.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

“Das Herz unseres Weingutes“
Der Finca Constancia Selección 2016 kleidet sich in ein Kirschrot mit violetten Nuancen. In der Nase rote Früchte wie Pflaumen, Kirschen, Erdbeeren und Johannesbeeren sowie mit etwas mehr Sauerstoff Gewürze wie Nelke, Zimt, Vanille, ein Hauch Tabak und Kaffee. Weich und verführerisch am Gaumen mit süßen Tanninen, die ihn samtig daher kommen lassen. Gut strukturiert mit einem langen und intensiven Finish.

SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Er sollte bei einer Temperatur zwischen 15° und 16°C serviert werden und passt gut zu rotem Fleisch und Schafskäse. Seine Trinkreife behält er bis 2026.

Weinbauregion: Vino de la Tierra de Castilla

Rebsorten: Syrah 27%, Cabernet Sauvignon 34%, Cabernet Franc 7%, Tempranillo 12%, Graciano 5%, Petit Verdot 15%

Ausbau: 13 Monate in neuen französischen und amerikanischen Eichenbarriques

Flaschenabfüllung: Juni 2018

Alkohol: 14 % vol.

PH-Wert: 3,58

Gesamtsäure: 5,65 g/l

Flüchtige Säure: 0,58 g/l

Restzucker: 2,9g/l

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