

FINCA CONSTANCIA

PARCELA 23

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

Dieser Wein wird aus Tempranillo-Trauben der Parzelle 23 bereitet, einer der einzigartigsten von Finca Constancia. Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Kisten zur Kellerei befördert. Der biologische Säureabbau fand in neuen Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche statt, in denen er anschließend noch 6 weitere Monate reifte. Dadurch erhält er einen zarten Holz-Touch, was den fruchtigen Charakter dieses Tempranillo unterstreicht.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Ein legendärer Tempranillo. Sattes Kirschrot mit violetten Reflexen sowie einem hellen Rand, der auf seine Jugend schließen lässt. Ein dichter Wein mit hoher Farbintensität, beständigen und mit deutlichen Kirchenfenstern. Frische Aromen roter Früchte mit Anklängen von Lakritz, getrockneten Kräutern und Menthol. Am Gaumen kraftvoll und angenehm. Die gut eingebundene Säure bringt Frische und gemeinsam mit den integrierten Tanninen erzeugt sie einen langen, eleganten Nachhall mit ansprechenden Noten von Toffee.

SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Er sollte bei einer Temperatur zwischen 15° und 17°C serviert werden und passt gut zu rotem Fleisch, Kleinwild, gereiftem Käse und iberischen Wurstspezialitäten.

Jahrgang: 2017

Weinbauregion: Vino de la Tierra de Castilla

Rebsorten: Tempranillo 100%

Ausbau: 6 Monate im französischen und amerikanischen Eichenbarrique

Alkohol: 14 % vol.

PH-Wert: 3,6

Gesamtsäure: 5,7 g/l

Flüchtige Säure: 0,5 g/l

Restzucker: 3.2 g/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