

FINCA CONSTANCIA SELECCIÓN 2013



WEINLESE

Die klimatischen Verhältnisse des Jahrgangs 2013 spielten eine große Rolle für den Vegetationszyklus der Reben und waren die Verantwortlichen für die zurückgebliebene Entwicklung. Doch führte dies zu keinem großen Problem, denn durch die steigenden Temperaturen zwischen März und April glich sich das Defizit wieder aus und begünstigte eine gleichmäßige Knospenbildung innerhalb jeder Parzelle und mit unterschiedlichem Zeitpunkt, je nach Rebsorte. In der Reifeperiode stieg der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht weiter an, was zu einer optimalen phenolischen Reife in den Schalen der roten Sorten führte. Die Lese 2013 zog sich über eine lange Zeit und die Trauben trafen je nach Rebsorte in mehreren Etappen in der Kellerei ein. Zuerst traf traditionell die Rebsorte Chardonnay ein, zuletzt die Petit Verdot und das in höchster Qualität. Diese Lese erlaubte es, Weine mit starkem Rebsortencharakter zu erzeugen, mit einem facettenreichen Aromenprofil und starker Persönlichkeit am Gaumen.

WEINBEREITUNG

Für die Bereitung dieses Weines haben wir eine sorgfältige Selektion der Trauben bereits in unseren Weinbergen vorgenommen. Die Lese wurde per Hand durchgeführt und die Trauben wurden in kleinen Kisten zur Bodega gebracht. Dort wurden sie 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

Der Finca Constancia Selección 2013 kleidet sich in ein Kirschrot mit violetten Nuancen. Eine gleichmäßige Farbgebung, klar und brillant, mit deutlich ausgeprägten Kirchenfenstern. Er ist ein ausdrucksstarker und verführerischer Rotwein mit attraktiven Aromen von reifen, roten Früchten wie Himbeeren und Johannisbeeren und balsamischen sowie ätherischen Noten von Rosmarin und Pfeffer. Er ist weich mit guter Intensität am Gaumen. Die runden Tanninen machen ihn angenehm und aromatisch. Gut strukturiert mit einem langen Finish und attraktivem Hauch von Gewürzen.

SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Er sollte bei einer Temperatur zwischen 15° und 17°C serviert werden und passt gut zu rotem Fleisch und Käse. Seine optimale Trinkreife besitzt er ab Marktfreigabe bis 2019.

Jahrgang: 2013

Weinbauregion: Vino de la Tierra de Castilla

Rebsorten: Syrah 33%, Cabernet Sauvignon 33%, Cabernet Franc 16%,

Tempranillo 10%, Graciano 4%, Petit Verdot 4%

Ausbau: 13 Monate in neuen französischen und amerikanischen Eichenbarriques

Flaschenabfüllung: Juni 2015

Alkohol: 14 % vol.

PH-Wert: 3,58

Gesamtsäure: 5,65 g/l

Flüchtige Säure: 0,57 g/l

Restzucker: 2,7g/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