

FINCA CONSTANCIA

PARCELA 52

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 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.

Rebsorten:
Verdejo 100%

Alkohol: 13% vol.

PH-Wert: 3,3

Lesen: Mitte September 2015

Gesamtsäure: 6,2 g/l

Herkunftsland: Spanien

Flaschenabfüllung: Mai
2016

Flüchtige Säure: 0,33 g/l

Enthält Sulfit

Restzucker: 2,5 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