

# FINCA CONSTANCIA

---

## PARCELA 12

---

### 2014

---



## WEINLESE

---

Der Jahrgang 2014 zeichnete sich durch die hohen Temperaturen kurz vor der Lese aus, die die Reifung der Trauben final beschleunigten. Die Hitze hatten die Rebstöcke bereits im Frühjahr erlebt, was zu dieser Zeit zu einer frühen Blüte geführt hatte. Ende Juni hatten fast die Hälfte der Trauben ihre Färbung erreicht, was bereits zu diesem Zeitpunkt auf eine frühe Lesezeit hindeutete. Kühle Sommertemperaturen sorgten dann für einen Ausgleich des Vegetationszyklus. So ergaben sich Trauben mit konzentrierter Reife und voller Aromen, mit anderen Worten das perfekte Rohmaterial zur Erzeugung eines bemerkenswerten Weines mit weichen Tanninen.

## 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 Farbtintensität 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 15° und 16°C serviert werden. Er ist ein idealer Begleiter von rotem Fleisch, Kleinwild, reifem Käse und iberischen Wurstspezialitäten.

---

**Rebsorten:**  
Graciano 100%

**Flaschenabfüllung:** Mai 2016

**Restzucker:** 3,7 g/l

**Lese:** September 2014

**Alkohol:** 14% vol.

**PH-Wert:** 3,61

**Ausbau:** 8 Monate in neuen  
französischen Eichenbarriques

**Gesamtsäure:** 5,61 g/l

**Herkunftsland:** Spanien

**Flüchtige Säure:** 0,50 g/l

Enthält Sulfite

---

---

**FINCA CONSTANCIA**  
Camino del Bravo, s/n 45543 Otero  
(Toledo). Tel. +34 925 861 535  
[www.fincaconstancia.es](http://www.fincaconstancia.es)  
interna@gonzalezbyass.es  
+34 956 357 000

---

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino

---