

FINCA CONSTANCIA

PARCELA 23

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

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 findet in neuen Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche statt, in denen er anschließend noch 6 weitere Monate reift. Dadurch erhält er einen zarten Holz-Touch, was den fruchtigen Charakter dieses Tempranillo unterstreicht.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der Finca Constancia Parcela 23 zeigt sich in einem satten Kirschrot mit violetten Reflexen sowie einem hellen Rand, was auf seine Jugend schließen lässt. Optisch ist er rein, mit einem schönen Glanz. Ein dichter Wein mit hoher Farbtintensität, beständigen und deutlichen Kirchenfenstern. Er hat deutliche Aromen von Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren mit Anklängen von Bitterschokolade und Kaffee, sowie laktischen und balsamischen Noten. Am Gaumen hat er einen kraftvollen Antritt, auskleidend, mit präsenten Tanninen, angenehm und saftig. Er ist gut strukturiert, fleischig, mit sehr ausgewogener Säure, frisch im Anklang und retronasal likörähnlich, lang, mit gutem Nachhall und ansprechenden Noten von Gewürzen.

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: 2013

Weinbauregion: Vino de la Tierra de Castilla

Rebsorten: Tempranillo 100%

Ausbau: 6 Monate im französischen und amerikanischen Eichenbarrique

Alkohol: 14 % vol.

PH-Wert: 3,45

Gesamtsäure: 5,56 g/l

Flüchtige Säure: 0,5 g/l

Restzucker: 2,9 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