

ALTOS DE LA FINCA 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 hügelige Landschaft der Weinberge von Bodegas Finca Constanca bietet eine Vielzahl an verschiedenen Böden, was einzigartige Parzellen mit eigenem Charakter bildet. Diese Unterschiede erlauben es, die am höchsten gelegenen Parzellen präzise abzugrenzen. Sie blicken direkt auf die Sierra de Gredos und die Montes de Toledo. Die Sonneneinstrahlung und die Ausrichtung der Reben nach Ost und West sind prägend für die Qualität der Trauben und je nach Himmelsrichtung unterschiedlich. Für diesen Wein werden ausschließlich die Trauben verwendet, die von Reben mit Ost-Ausrichtung stammen, was eine höhere Qualität und bessere Reife bietet. Der Altos de la Finca 2014 durchlief die malolaktische Gärung in ausgewählten Barriques aus französischer Eiche mit extra feiner Porosität und mittlerer Röstung. Es folgt eine 18 monatige Reifung in neuen französischen Eichenbarriques.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Die Persönlichkeit des Altos de la Finca kleidet sich in ein helles Rot von Sauerkirschen, eingebettet in Noten von dunkler Schokolade und Cranberries, verwoben mit den Aromen violetter Blüten, welche die Rebsorte Syrah beisteuert. Eine Samtigkeit roter Rosen begleitet den Auftakt am Gaumen und verführt mit schmeichelnden und langanhaltenden Tanninen sowie Anklängen von Karamell. Eine magische Mischung der Rebsorten, welche uns an die Weinberge erinnert, auf denen diese Trauben gedeihen.

SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ein spektakulärer Begleiter von dunkler Schokolade und Minze, außerdem von gereiftem Käse und rotem Fleisch.

Rebsorten: 60% Petit Verdot,
40% Syrah

Alkohol: 14,5% vol.

PH-Wert: 3,54

Lese: Mitte September 2014

Gesamtsäure: 5,99 g/l

Herkunftsland: Spanien

Flaschenabfüllung: Oktober
2016

Flüchtige Säure: 0,54 g/l

Enthält Sulfit

Restzucker: 2,8 g/l

FINCA CONSTANCA

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