

FINCA CONSTANCIA SELECCIÓN 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

Für die Bereitung dieses Weines haben wir eine sorgfältige Selektion der Trauben bereits in unseren Weinbergen vorgenommen. Sie wurden 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 2015 kleidet sich in ein Kirschrot mit violetten Nuancen. Er ist klar, kräftig und brilliant, 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 Tannine 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.

Weinbauregion: Vino de la Tierra de Castilla

Ausbau: 13 Monate in neuen französischen und amerikanischen Eichenbarriques

PH-Wert: 3,3

Gesamtsäure: 5,61 g/l

Rebsorten: Syrah 35%, Cabernet Sauvignon 16%, Cabernet Franc 16%, Tempranillo 10%, Graciano 2%, Petit Verdot 2%

Flaschenabfüllung: Juni 17

Flüchtige Säure: 0,56 g/l

Alkohol: 14 % vol.

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