



Finca Constanca
Altozano Verdejo-Sauvignon Blanc
V.T. Castilla 2010

Produtor

Finca Constanca (Grupo González Byass)

Origem

Espanha

Região

Castilla La Mancha, Toledo

Tipo de Vinho

Branco

Castas / Composição

70% Verdejo e 30% Sauvignon Blanc.

Sobre o Produtor

A Finca Constanca é o mais importante projeto dos últimos anos do Grupo González Byass. Localizada na província de Toledo, região de Castilla La Mancha, está orientada pelo conceito de *château*, ou seja, produz e engarrafa na propriedade apenas vinhos gerados a partir dos próprios vinhedos plantados nos 230 hectares que circundam a adega. Em seu *terroir* predomina o clima continental, com verões quentes e secos e invernos gelados. Há também importantes variações de solo que, em geral, são profundos, com excelente drenagem e boa capacidade para reter água no subsolo. Todos esses aspectos são pré-requisitos para se produzir vinhos distintos, de alta qualidade e complexos.

Altozano é a linha de entrada. É produzida com uvas espanholas tradicionais e também com cepas estrangeiras. Seus vinhos privilegiam o perfil frutado, jovem e moderno, com excelente relação qualidade/preço.

Elaboração

Para prevenir o risco de oxidação, as uvas são colhidas à noite, quando as temperaturas são mais baixas. Após serem resfriadas e deixadas descansar durante um rápido período (para extração de compostos de aroma e sabor), as uvas são prensadas e o suco é transferido para os tanques de aço inoxidável onde é submetido à fermentação alcoólica sob temperatura estritamente controlada. Finda a fermentação, o vinho amadurece por um curto período de tempo nos tanques de inox antes de ser engarrafado e disponibilizado para comercialização.

Características Organolépticas

Amarelo palha com reflexos esverdeados, límpido e brilhante. Delicados aromas de frutas cítricas e flores. Na boca é saboroso, com boa intensidade de fruta, gostoso frescor, médio corpo, final puro e persistente.

Características Analíticas

Teor Alcoólico: 12,5% VOL.

Enogastronomia

Ideal para acompanhar saladas, peixes brancos grelhados, frutos do mar, aves de carne branca, massas com molhos delicados e queijos de massa mole não muito curados.

Conservação

Conservar em lugar fresco na posição horizontal. Evitar exposição ao sol e variações bruscas de temperatura.

Embalagem

750 ml

Premiações

Inovini, fine wines by Aurora – Fone: (11) 3623-2288

www.inovini.com.br

Jantar harmonizado na Adega André Porto em 10/08/2012.