



TEMPRANILLO 2012 Vino de la Tierra de Castilla



Información Técnica

Variedad: 100% Tempranillo

Crianza: 3 meses en barricas de roble francés y americano.

Alcohol: 13 %
pH: 3.66
Acidez volátil: 0.5 g/l
Acidez total: 5.22 g/l
Azúcares: 3.5 g/l

Finca Constancia

“No encuentro negocio más bonito que los vinos y a él exclusivamente me quiero dedicar”. Ésta cita de Manuel M^o Gonzalez de 1836 resume el espíritu de Gonzalez Byass, cinco generaciones dedicadas al noble arte de crear vinos de calidad. Finca Constancia toma su nombre del lema del fundador: la constancia.

La bodega, fundada en 2006, se sitúa en el término municipal de Otero, provincia de Toledo. El edificio que alberga la bodega se construyó utilizando las técnicas más modernas. Visualmente se divide en tres partes, que representan el proceso de elaboración del vino: el acero inoxidable –ala que alberga los depósitos de fermentación y almacenamiento–, el vidrio –donde se ubica la planta de embotellado– y la madera –que recoge la nave de barricas y el botellero. Está diseñada para que se elaboren vinos jóvenes, con mucha fruta y características varietales, y otros más complejos, destinados a un público exigente y a la altura de los grandes vinos de España.

Viticultura

La finca está delimitada al norte por las estribaciones de la Sierra de Gredos y, al sur, por los Montes de Toledo, en las cuencas de los ríos Tajo y Alberche. El terreno presenta ondulaciones, que determinan una importante variación en los tipos de suelos de las diferentes parcelas del viñedo. El clima de la finca es mediterráneo continental, seco y extremo, con una importante variación de temperaturas entre las estaciones y una tasa anual media de lluvias de 520 mm.

En 200 hectáreas de viñedo, conviven variedades internacionales y autóctonas. Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot, Graciano y Garnacha, para los vinos tintos, y Verdejo, Sauvignon Blanc y Chardonnay, para los blancos.

Se emplea la viticultura de precisión -donde todos los detalles, desde el proyecto del viñedo, su plantación, variedad, sistema de conducción, manejo del riego, cuidados sanitarios y decisión de cosecha, son dirigidos personalmente para lograr los más altos niveles de calidad- y la agricultura sostenible -sistemas de producción que tienen como principal característica mantener su productividad y conservar los recursos naturales, así como preservar el medio ambiente.

Vinificación

Las uvas han sido cosechadas durante la noche para posteriormente realizar una maceración prefermentativa en frío, donde las uvas permanecen en contacto con los orujos durante 5 días asegurando la máxima retención de los aromas frutales y extracción de color. A continuación los vinos envejecen 5 meses en barricas de roble francés y americano.

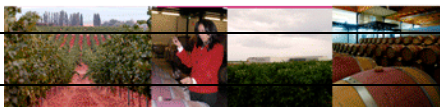
Nota de Cata

Gran intensidad de aromas con tonos de frutos rojos y negros bien maduros, pudiéndose encontrar casis y cereza, eucalipto y menta que refleja la tipicidad del Tempranillo. A su vez, destacan notas de toffee y vainilla procedentes de su envejecimiento en barrica. Boca suave y amable con una buena integración de taninos junto con un extraordinario equilibrio entre mermelada y frutas compotadas bien maduras. Perfecto con pizzas, pasta con salsa de tomate y carnes rojas.

Ideal para acompañar carnes rojas, caza menor, queso y embutidos ibéricos.

Información adicional

Gonzalez Byass SA
C/Alcalá 21 6pl. 28014 Madrid
t: +34 91 490 37 00
bguerrero@gonzalezbyass.es
www.fincaconstancia.es



PROVA DA SAFRA 2009.

Sopa de Agnolini. Jantar em 29/08/2013 com Germani's em Maringá.