



Finca Constanca 2012

Finca Constanca - González Byass
Castilla La Mancha / Espanha

www.fincaconstancia.es

SOBRE O PRODUTOR:

Jovem estrela da constelação González Byass, a Finca Constanca é o ponto culminante de um projeto cujo protagonista é o vinhedo, em um conceito de chateau do século XXI.

A finca está situada no município de Otero, província de Toledo. Esta zona é delimitada ao norte pela Sierra de Gredos e ao sul pelos Montes de Toledo, nas bacias dos rios Tajo (que em Portugal se chama Tejo e é o mais longo rio da Península Ibérica) e Alberche. A 90km de Madrid, a finca se situa em um *terroir* privilegiado para o cultivo da *vitis vinifera* e, portanto, com altíssimo potencial para produzir vinhos de qualidade.

A propriedade foi adquirida pelo grupo González Byass em 2001 e, após um minucioso estudo das características do solo e da climatologia local, se iniciou o plantio dos vinhedos com as variedades que mais se adequavam ao *terroir* da finca.

Em fevereiro de 2005 teve início a construção da adega, que foi inaugurada em 23 de maio de 2006. A adega foi construída utilizando as técnicas mais modernas. Tudo foi pensado para privilegiar a qualidade do vinho. A Espanha moderna pede passagem...

SOBRE O VINHO:

Produzido com todo cuidado, as uvas do Finca Constanca são colhidas à mão e o vinho é produzido apenas com os melhores cachos, escolhidos um-por-um enquanto percorrem uma esteira de seleção antes de entrarem na adega. Após desengaçadas, as bagas de uva são movidas por gravidade para os tanques de fermentação, de modo a não sofrerem danos em suas cascas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): 35% Syrah, 35% Cabernet Sauvignon, 16% Cabernet Franc, 10% Tempranillo, 2% Petit Verdot e 2% Graciano; colheita manual.

Vinificação: em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada.

Amadurecimento: 13 meses em barricas novas de carvalho americano e francês.

Gradação alcoólica: 14,0%

Acidez: 5,72 g/l. (pH 3,42)

Açúcar Residual: 3,44 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-cereja intenso.

Aroma: potente, límpido e de ampla complexidade, lembrando frutas vermelhas e negras maduras, como cereja e ameixa, notas de ervas, flores, especiarias doces e picantes, e tostados.

Sabor: na boca é intenso, estruturado e encorpado, com taninos marcantes, mas de alta qualidade, nuances de fruta negra e especiarias, frescor justo, final puro e persistente.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Carnes vermelhas ou de caça grelhadas, assadas ou cozidas com molhos saborosos; ou massas com molhos escuros e intensos em sabor e aromas.

Servir a 16-18°C.

PREMIAÇÕES:

- 2011: RP91

- 2010: WE90 / Prata no Concours Mondial de Bruxelles 2012

- 2008: Bronze no International Wine Challenge 2010

