



Altozano Verdejo-Sauvignon Blanc 2016

Finca Constancia - González Byass

Castilla La Mancha / Espanha

www.fincaconstancia.es

SOBRE O PRODUTOR:

Jovem estrela da constelação González Byass, a Finca Constancia 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 o *blend* "hispanico-francês" das uvas Verdejo e Sauvignon Blanc, este é um branco leve, refrescante, sutilmente perfumado e elegante, que, por não amadurecer em contato com carvalho, é a mais pura e atraente expressão das uvas que o compõem.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: branco seco.

Uva(s): 70% Verdejo e 30% Sauvignon Blanc; colheita noturna.

Vinificação: maceração pelicular a frio (para extração de compostos primários de aroma e sabor), seguida da fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada.

Amadurecimento: ao menos 2 meses *sur-lie* (sobre as borras) nos tanques de aço inoxidável com temperatura controlada.

Gradação alcoólica: 12,5%

Acidez: 5,94 g/l. (pH 3,32)

Açúcar Residual: 3,8 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo-palha com reflexos esverdeados, límpido e brilhante.

Aroma: intensas notas de frutas cítricas, maracujá, manga, flores, erva doce, grama cortada e um toque mineral.

Sabor: na boca é saboroso, com boa intensidade de fruta, gostoso frescor, médio corpo, final puro e persistente.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

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

Servir a 6-8°C.

PREMIAÇÕES:

- 2016: WE85

- 2010: WS84

