



## Altozano Rosado 2017

Finca Constanca - González Byass  
Castilla La Mancha / Espanha

[www.fincaconstancia.es](http://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:

Altozano é a linha de entrada da Finca Constanca. É produzida com uvas espanholas tradicionais e também com cepas estrangeiras. Seus vinhos expressam uma personalidade frutada, jovem e moderna, com excelente relação qualidade-preço.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** rosé seco.

**Uva(s):** 50% Tempranillo e 50% Syrah; colheita noturna.

**Vinificação:** curta maceração pelicular a frio (12 horas para a Tempranillo e 4 horas para a Syrah) para extração de compostos de cor, aroma e sabor; seguida da fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada.

**Amadurecimento:** breve e em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.

**Gradação alcoólica:** 13,0%

**Acidez:** 6,79 g/l. (pH 3,28)

**Açúcar Residual:** 3,7 g/l.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** rosa vivo, claro e brilhante.

**Aroma:** potente e límpido, lembrando frutas vermelhas frescas, como morango, framboesa e amora; toques de flores, ervas e uma nuance mineral.

**Sabor:** na boca é um rose de médio corpo, refrescante, macio e super saboroso, cheio de frutas vermelhas frescas, final límpido e com boa persistência.

### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Delicioso para beber como aperitivo ou acompanhando saladas, peixes saborosos como salmão, sushis e sashimis, carpaccio, rosbife, paella...

Servir a 09-10°C.

