



Altozano Tempranillo 2015

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:

Altozano é a linha de entrada da Finca Constanca. 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.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Tempranillo; colheita noturna.

Vinificação: maceração pelicular a frio (para extração de compostos primários de aroma e sabor) durante 5 dias; seguida da fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada.

Amadurecimento: 3 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Gradação alcoólica: 13,0%

Acidez: 5,23 g/l. (pH 3,67)

Açúcar Residual: 2,8 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-rubi intenso e com halo cereja.

Aroma: potente e puro de frutas vermelhas maduras, como cereja e amora, toques de flores, eucalipto, especiarias doces e toffee, provenientes do carvalho.

Sabor: na boca é muito saboroso, com nuances frutadas, taninos de textura sedosa, gostoso frescor, boa densidade, corpo médio, final puro e persistente.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Carnes vermelhas grelhadas, pizzas, massas com molhos de tomate ou com carnes.

Servir a 16-18°C.



Winemaker
of the Year



Spanish Wine
Producer