



PARCELA 12 2011 Vino de la Tierra de Castilla



Finca Constancia

“No encuentro negocio más bonito que los vinos y a él exclusivamente me quiero dedicar”. Ésta cita de Manuel M^a González de 1836 resume el espíritu de González 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.

Vinificación

Finca Constancia está dividida en 70 parcelas que se vendimian y vinifican por separado, permitiendo una perfecta trazabilidad del vino y la producción de vinos que procedan de una sola parcela. Finca Constancia Parcela 12 es un vino monovarietal, 100% Graciano. Uvas estrictamente seleccionadas en el viñedo, mediante vendimia manual. Una segunda selección se llevará a cabo en la bodega en la mesa de selección. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, el vino reposará en sus barricas nuevas de roble francés durante 8 meses.

Nota de Cata

Color rojo picota con intenso ribete violeta. Aromas florales y perfecto equilibrio entre los tonos de vainilla y las notas lácteas. En boca es un vino potente, sorprendente por su elegancia y frescura. Expresa toda la fruta en su paso por boca. Este vino expresa toda la madurez y experiencia adquirida por la bodega y nos brinda nuevas sensaciones a nuestros sentidos.

Ideal para disfrutar solo, aunque es el acompañamiento perfecto con carnes rojas, embutido ibérico, quesos curados y platos de caza.

Más Información

González Byass
C/ Alcalá 21, 6pl - 28014 Madrid
bguerrero@gonzalezbyass.es
Tel. 91 490 37 00 / Fax 91 661 21 24
www.fincaconstancia.es



Información Técnica

Varietal: 100% Graciano

Crianza: 8 meses en barricas nuevas de roble francés

Alcohol: 14 %Vol

pH: 3.66

Acidez volátil: 0.42 g/l

Acidez total: 5.1 g/l

Azúcares: 2.95 g/l

