



Elaboración

Las uvas han sido seleccionadas directamente en nuestro viñedo, en su momento óptimo de maduración, consiguiendo de esta manera mantener las características propias de la Syrah, notas de fresa, violetas y florares con un toque afrutado y goloso.

En este año 2013, el momento óptimo de maduración, es cuando ha alcanzado 14,5 grados potenciales, sólo de esta manera el syrah obtiene todo su despliegue aromático.

Realizamos vendimia nocturna en el mes de septiembre, buscando el momento más fresco de la noche, a su vez las uvas se mantienen sumergidas en nieve carbónica desde la recolección hasta el momento del prensado. Para extraer todos los aromas que contiene el hollejo realizamos en la prensa una maceración prefermentativa en frío a 5°C durante 5 horas. Procedemos entonces, a un suave prensado, extrayendo únicamente el mosto flor.

El proceso finaliza de forma natural cuando el equilibrio perfecto entre acidez, grado alcohólico y azúcar ha sido encontrado. El vino se conserva a 0°C hasta su momento justo del embotellado para conservar todo el carbónico natural proveniente de la fermentación.

Ficha Técnica

Varietales: Syrah 100%

Añada: 2013

Graduación: 9 %

Azúcar Residual: 100

PH: 300

Nota de Cata

Vino Rosado de baja graduación de las variedades Syrah.

Fragante, alegre, fresco, jovial...lleno de sensaciones.

Ligero, con bajo grado alcohólico y predominio de la fruta.

Sinfonía de notas de fresa y frambuesa, con un refinado toque goloso.

Más información

Elaborado por Finca Constancia

Carretera del Bravo s/n

45543 Otero (Toledo)

91.490.37.00 // www.fincaconstancia.es

bguerrero@gonzalezbyass.es

