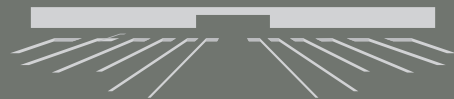


ALTOZANO ROSADO 2023

FINCA
CONSTANCIA



MILLÉSIME

« Une récolte difficile »

Chaque récolte se distingue par un aspect particulier, et celui-ci ne nous a pas déçu.

Une année où la chaleur et les faibles précipitations ont fait pousser les plantes, le sol et les fruits d'une manière différente, mais nos raisins se sont lentement adaptés au changement, en restant sains jusqu'à atteindre leur maturité optimale.

Une année où le raisin a été forgé dans des conditions environnementales sans précédent, véritable défi pour la viticulture; pour nous, il a marqué le début d'une nouvelle "expérience."

Le 8 août, notre raisin Moscatel a de nouveau ouvert les portes de la Finca Constancia.

La récolte a commencé... Notre étape la plus importante s'est présentée comme un véritable défi : la récolte a été lente et régulière, étant la plus longue de l'histoire, d'une durée de 2 mois et 2 jours, se terminant le 10 octobre avec notre variété Petit Verdot.

Les décisions appropriées ont été prises, le travail, la gestion et la coordination des équipes de vinification, des vides et d'exploitation nous ont permis de surmonter les défis inattendus qui ont été rencontrés, pour finalement réaliser une excellente récolte et produire des vins d'une qualité inégalée.

VINIFICATION

Les raisins Tempranillo et Syrah utilisés pour ce rosé ont été cueillis à leur optimum de maturité. Les vendanges ont eu lieu pendant la nuit afin de préserver toute la panoplie de arômes fruités que ces raisins ont à offrir et à tirer les fruits noirs présents dans le

Raisins Tempranillo. Le moût macéré avec ses peaux pour une durée limitée pour donner à cet Altozano Rosé sa couleur caractéristique et chatoyante. La fermentation alcoolique du vin a eu lieu dans des cuves en acier inoxydable pour préserver sa fraîcheur et son attrait aromatique.

COMMENTAIRES DU VIGNERON

« Une tentation pour le palais. » Altozano Rosé a une robe de couleur framboise, sensuelle et attrayante. Couleur vive et avec des arômes expressifs de fruits rouges, rappelant les mûres. La bouche est fraîche et douce avec une persistance agréable en bouche

SUGGESTIONS D'ENTRETIEN ET D'APPARIEMENT

Servir à 9 - 10 °C. Parfait avec des tapas, des pâtes aux champignons, risotto ou fromages bleus.

Consommation préférée avant 5 ans.

Cépages: 50% Syrah &
50% Tempranillo

Récolte: septembre 2023

Mise en bouteille:
Novembre 2023

ABV : 12,5 % Vol.

Acidité totale: 5,89 g/l

Acidité volatile 0,21 g/l

Sucre réducteur: 1,6 g/l

PH: 3.29

Contient des sulfites

FINCA CONSTANCIA

Camino del Bravo, s/n 45543 Otero
(Toledo). Tel. +34 925 861 535

www.fincaconstancia.es

interna@gonzalezbyass.es
+34 956 357 000

FAMILIA
**GONZÁLEZ
BYASS**
VINOS Y SPIRITS-1835