

Finca Constancia Luces 2018

Finca Constancia, Espanja

Rypälelajikkeet	Syrah, Cabernet Sauvignon
Alkoholipitoisuus	5,5 %
Happopitoisuus	5,71 g/l
Sokeripitoisuus	9,6 g/l
UDF tuotenro	9658403 (75 cl)

Luonnehdinta

Kahden rypäleen kombinaatio tuottaa kiehtovan punavioletin värin. Aromikkaassa tuoksussa on punaisia ja tummia hedelmiä ja hieman tammikypsytyksen tuomaa paahteisuutta. Maku on pehmeän täyteläinen ja mehukkaan hapokas, ja loppua kohti mustaherukkainen ja mausteinen sekä aavistuksen savuinen. Silkkinen jälkimaku ja pyöreät tanniinit.

Tarjoilulämpötila ja -lasi 16–18 °C

Ruokasuositus



Muuta

Viiniä on kypsytetty neljä kuukautta amerikkalaisissa tammitynnyreissä.

Alue

Finca Constancian tilalla viinirypäleiden istuttaminen alkoi vuonna 2001, jolloin Tierra de Castillan alueella, lähellä Toledon kaupunkia istutettiin 193 hehtaaria köynnöksiä. Vuonna 2006 uusi viinitila oli valmis tuottamaan modernin laadun omaavia viinejä vaativille asiakkaille kansainvälisillä markkinoilla.

Tuottaja

Finca Constancia kuuluu Gonzalez Byass -yritykseen. Manuel Maria Gonzalez Angel saapui Jereziin vuonna 1835 aikomuksenaan päästä mukaan kukoistavaan sherrybisnekseen. Kasvavan menestyksen myötä hän päätti ottaa liikekumppanikseen Robert Blake Byassin, joka oli hänen agenttinsa Englannissa. Näin sai alkunsa yritys nimeltä Gonzalez Byass. Yritys on tunnettu erityisesti sherryistään. Se tuottaa kuitenkin myös laadukkaita puna- ja valkoviinejä.

Finca Constancian tilalla viinirypäleiden istuttaminen alkoi vuonna 2001, jolloin Tierra de Castillan alueella, lähellä Toledon kaupunkia istutettiin 193 hehtaaria köynnöksiä. Vuonna 2006 uusi viinitila oli valmis tuottamaan modernin laadun omaavia viinejä vaativille asiakkaille kansainvälisillä markkinoilla.

