

2012

FINCA MONCLOA


FINCA
MONCLOA



VENDIMIA

La climatología del año 2012 en Cádiz fue escasa de lluvias. En primavera, hubo periodos de temperaturas altas. El verano, sin embargo, fue suave en julio y muy caluroso en la primera quincena de agosto. Para Finca Moncloa 2012, el seguimiento de la maduración comenzó el 30 de julio y continuó hasta el momento de la vendimia de cada una de las variedades. La vendimia comenzó el 18 de agosto para la variedad Merlot y terminó el 25 de septiembre para la variedad Tintilla de Rota. La calidad de la uva y de los mostos fue muy buena. La vendimia se llevó a cabo de forma manual, realizando selección de los mejores racimos en la propia viña.

ELABORACIÓN

La micro-vinificación es la principal guía que se encuentra detrás de la elaboración de los vinos de Finca Moncloa, cuya tipicidad radica en sus variedades de uva y el reflejo de su terruño. La vendimia se realizó de forma manual, con la selección en la propia viña. Después de la fermentación maloláctica, se llevó a cabo el envejecimiento de cada una de las variedades en barricas de roble francés y americano nuevas, así como de segundo uso, durante más de doce meses. Una vez finalizado el envejecimiento en barricas, se realizó el coupage, embotellándose en marzo de 2014.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Finca Moncloa 2012 es un vino de intensidad media alta, con tonalidad cereza picota y lágrima persistente. Ofrece un aroma intenso de frutas rojas y negras maduras (grosella negra, mora y ciruelas), con notas minerales, especiadas (pimienta negra, clavo, vainilla) y balsámicas (eucalipto, menta y regaliz negro). En boca es equilibrado, con buena acidez y entrada ligeramente dulzona. Es un vino suave pero con cuerpo, largo, de taninos suaves, con notas de frutas, especias, madera y torrefactos. Su final es largo y persistente.

SERVICIO Y MARIDAJE

Este vino, por su estructura, es perfecto para acompañar fiambres, aves, chacinas, comidas especiadas y con salsas potentes, guisos, carnes rojas, de caza, cordero y a la parrilla. Su consumo está recomendado desde su salida al mercado hasta 2020.

✳️ **VARIETADES DE UVA:**
Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot y Tintilla de Rota.

✳️ **FECHA DE VENDIMIA:**
Agosto de 2012

✳️ **CRIANZA:**
Más de doce meses en barricas de roble americano y francés, nuevas y de segundo uso.

✳️ **EMBOTELLADO:**
Marzo de 2014

✳️ **GRADO ALCOHÓLICO:**
14 %

✳️ **ACIDEZ TOTAL:**
5.7 (ácido tartárico)

✳️ **ACIDEZ VOLÁTIL:**
0.49 (ácido acético)

✳️ **AZÚCARES REDUCTORES:**
2.8 g/l

✳️ **PH:**
3.38

✳️ **CONTIENE SULFITOS**

✳️ **PAÍS DE PROCEDENCIA:**
España

GONZÁLEZ BYASS, S.A.
Manuel María González, 12
11403 Jerez de la Frontera
Tel. 956 357 000
www.gonzalezbyass.com

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino