

2014

10 BARRICAS


FINCA
MONCLOYA



VENDIMIA

La climatología del año 2014 fue escasa de lluvias siendo los meses más lluviosos del año enero y febrero. En primavera hubo periodos de altas temperaturas y fuerte levante, coincidiendo con la floración, y el verano fue fresco, con numerosos días de rocío, lo que ocasionó una buena maduración del fruto y que la calidad tanto de la uva como de los mostos fuera también muy buena.

ELABORACIÓN

Iniciamos el seguimiento de la maduración el día 21 de julio y se continuó hasta el momento de la vendimia de cada una de las variedades. La vendimia comenzó el 18 de agosto para la variedad Syrah, continuó con la Cabernet Sauvignon, Petit Verdot y terminó el 29 de agosto con la variedad Tintilla de Rota. La vendimia se realizó de forma manual realizando la selección en la propia viña. Después de la fermentación maloláctica, se llevó a cabo la crianza en diez barricas nuevas (nueve de roble francés y una de roble americano), durante doce meses. Terminada la crianza en barricas, se realizó el coupage, embotellándose en abril de 2016.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Es un vino de intensidad alta, con tonalidad cereza picota, lágrima gruesa y persistente. Se aprecian aromas intensos de frutas rojas y negras maduras (grosella negra, mora y ciruelas), notas minerales marcadas, también especias (pimienta negra, clavo, vainilla) así como tonos balsámicos (eucalipto y regaliz negro) que aumentan en intensidad en la copa, sobre notas de café y tostados de la madera. Es un vino equilibrado, con muy buena acidez y entrada ligeramente dulzona. Un vino con mucho cuerpo, carnoso, largo y con taninos muy redondeados, por vía retronasal se aprecian aromas de frutas, especias y notas de madera, café y torrefactos ofreciendo un final largo y persistente.

SERVICIO Y MARIDAJE

Ideal con carnes rojas, carne de caza, cordero y carne a la parrilla.

✳ VARIETADES DE UVA:
50% Cabernet Sauvignon,
40% Syrah, 10% Tintilla de Rota

✳ FECHA DE VENDIMIA:
Agosto de 2012

✳ CRIANZA:
12 meses en 10 barricas nuevas
(9 de roble francés y 1 de roble americano)

✳ EMBOTELLADO:
Febrero de 2013

✳ GRADO ALCOHÓLICO:
14,5 %

✳ ACIDEZ TOTAL:
6,2 (ácido tartárico)

✳ ACIDEZ VOLÁTIL:
0,69 (ácido acético)

✳ AZÚCARES REDUCTORES:
1,6 g/l

✳ PH:
3,33

✳ 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