

# 2013

# TINTILLA DE ROTA

  
FINCA  
**MONCLOA**



## VENDIMIA

La climatología del año 2013 fue abundante en lluvias, con temperaturas muy suaves en primavera y, salvo varios días de altas temperaturas, tuvimos un verano muy benévolo. Esto facilitó una buena maduración del fruto y que la calidad de la uva fuera también muy buena. En Finca Moncloa, el seguimiento de la maduración comenzó a mediados de julio y se continuó hasta el momento de la vendimia de cada una de las variedades. La vendimia comenzó a principios de agosto para la variedad Merlot y terminó un mes más tarde, a principios de septiembre, para la variedad Petit Verdot. La vendimia se llevó a cabo de forma manual realizando selección de los mejores racimos en la propia viña.

## ELABORACIÓN

La elaboración del vino dulce natural a partir de la variedad Tintilla de Rota se realiza por González Byass de forma tradicional, dejando sobremadurar la uva y someténdola a soleo durante unos días hasta alcanzar el grado de dulzor adecuado. Los granos de uva, una vez estrujados, son sometidos a maceración y fermentación durante varios días antes de ser prensados. Después de unos meses de reposo en depósitos de acero inoxidable, el vino envejece durante 18 meses en barricas de roble francés antes de su embotellado.

## COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Tintilla de Rota es un vino dulce que sorprende por su color grosella con notas de cereza madura y violeta así como por su intenso aroma a frutas rojas muy maduras, especias y notas de roble francés. En boca es suave, sedoso y persistente con retrogusto a mermelada de frutos rojos, miel, café y tonos de madera que lo hacen un vino de postre ideal.

## SERVICIO Y MARIDAJE

Ideal con quesos azules, postres de chocolate y para la reducción con especias, como canela, para macerar rodajas de higos frescos.

✂ VARIETADES DE UVA:  
Tintilla de Rota

✂ ACIDEZ TOTAL:  
4.5 (ácido tartárico)

✂ FECHA DE VENDIMIA:  
Agosto de 2013

✂ ACIDEZ VOLÁTIL:  
0.69 (ácido acético)

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

✂ AZÚCARES REDUCTORES:  
3.00 g/l

✂ PH:  
3.33

✂ EMBOTELLADO:  
Diciembre de 2015

✂ CONTIENE SULFITOS

✂ GRADO ALCOHÓLICO:  
15 %

✂ PAÍS DE PROCEDENCIA:  
España

**GONZÁLEZ BYASS, S.A.**  
Manuel María González, 12  
11403 Jerez de la Frontera  
Tel. 956 357 000  
[www.gonzalezbyass.com](http://www.gonzalezbyass.com)

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino