

# 2012

# 9 BARRICAS

  
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, durante más de un año, de cada una de las variedades en barricas de roble francés y americano, 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 9 Barricas es un vino de intensidad media alta, con tonalidad cereza picota y lágrima persistente. 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) que aumentan de intensidad en la copa.

Equilibrado, con buena acidez y entrada ligeramente dulzona, es un vino suave, pero con cuerpo, largo y taninos suaves, y por vía retronasal se aprecian aromas de frutas, especias y notas de madera y torrefactos. Final 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  
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:  
14.5 %

✳ ACIDEZ TOTAL:  
5.8 (ácido tartárico)

✳ ACIDEZ VOLÁTIL:  
0.50 (ácido acético)

✳ AZÚCARES REDUCTORES:  
2.8 g/l

✳ PH:  
3.7

✳ 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](http://www.gonzalezbyass.com)

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino