

2012

TINTILLA DE ROTA

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 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 sometiendo 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, licor de cassis y notas 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:
3.87 (ácido tartárico) |
| ✳ FECHA DE VENDIMIA:
Agosto de 2012 | ✳ ACIDEZ VOLÁTIL:
0.49 (ácido acético) |
| ✳ CRIANZA:
Más de doce meses en barricas de roble americano y francés, nuevas y de segundo uso. | ✳ AZÚCARES REDUCTORES:
3.75 g/l |
| ✳ EMBOTELLADO:
Octubre de 2014 | ✳ PH:
3.38 |
| ✳ GRADO ALCOHÓLICO:
14.5 % | ✳ 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