



FINCA ANTIGUA

# Clavis 2012

**VIÑEDO:** Pico Garbanzo

**VARIEDAD:** Varias

**D.O.:** La Mancha

**CATEGORÍA:** Tradicional.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14 % vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 6.4 g/l. Tárrica

**FECHA DE VENDIMIA:** 3ª semana de septiembre.

**FECHA DE EMBOTELLADO:** Junio 2015

**VINIFICACIÓN:** Fermentación y maderación en depósitos de acero inoxidable. Durante 23 días. Maloláctica en barrica.

**ENVEJECIMIENTO:** 22 meses en barrica nueva al 100 % de roble francés

## INFORME COSECHA

Año de escasa pluviometría que nos brinda una cosecha temprana y concentrada, dándonos unos vinos de gran capacidad de envejecimiento y de cierta rusticidad, muy agradables.

## OBSERVACIONES DE LA CATA

### Color:

Brillante y limpio, de intensidad alta. Color púrpura intenso con ribete azulado. Lágrima coloreada, abundante y densa.

### Nariz:

Intensos aromas de sotobosque y balsámicos (tomillo, romero, menta) mezclados con aromas cítricos (pomelo, piel de naranja) y frutales (piel de melocotón), todos ellos equilibrados con notas especiadas de madera nueva y fondo mineral.

### Gusto:

De sensaciones frescas desde el inicio, desarrolla un gran volumen y estructura con recuerdos de su paso por barrica en el final de la cata. No tiene aristas, es redondo y sedoso de gran amplitud, con tanino presente pero fino y elegante. Muy fresco y elegante. Espectacular.

### Maridaje:

Quesos de oveja y cabra curados. Carnes de cochinillo y cordero. En general carnes grasas que se engrandecen debido al contrapunto fresco de este vino. Su plato estrella es el rodaballo del cantábrico a la brasa.



@fincaantigua



/fincaantigua

[www.fincaantigua.com](http://www.fincaantigua.com)

[www.entrevinosypagos.com](http://www.entrevinosypagos.com)