



FINCA ANTIGUA

# Finca Antigua Crianza Único 2015



**VIÑEDO:** Finca Antigua

**VARIEDAD:** 50% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot y 10% Syrah

**D.O.:** La Mancha

**CATEGORÍA:** Crianza

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14% Vol

**ACIDEZ TOTAL:** 5,8 g/L. Tárrica

**FECHA DE VENDIMIA:** 1ª semana de Septiembre a 1ª semana de Octubre

**FECHA DE EMBOTELLADO:** Enero 2018

**VINIFICACIÓN:** Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 18 días.

**ENVEJECIMIENTO:** 15 meses en barrica de roble americano y francés

## INFORME COSECHA

Ha sido un año muy marcado por la escasez de agua y las suaves temperaturas de primavera. Julio y hasta mediados de agosto han sido meses de los más cálidos que se recuerdan. Gracias al momento temprano de desarrollo de la uva, este aspecto no ha perjudicado a los vinos sobre todo, teniendo en cuenta que a partir del 10 de agosto la amplitud térmica ha sido una de las más elevadas que recordamos para este periodo. Gracias a esta amplitud, las uvas han madurado de forma lenta concentrando gran cantidad de foto simuladores en el fruto. La añada 2015 será una de las añadas históricas para Finca Antigua.

## OBSERVACIONES DE LA CATA

### Color:

Intensidad alta de color oscuro rubí, brillante y cristalino. Ribete con destellos cardenalicios. Lágrima abundante y densa.

### Nariz:

Intensidad alta con recuerdos mentolados, y minerales. Notas lácteas de yogur y fondo torrefacto con recuerdos de monte bajo y sotobosque. Su paso por barrica le aporta notas especiadas (nuez moscada, clavo y tabaco) con ligeras notas tostadas.

### Gusto:

También en esta fase evoca cremosidad y suavidad en su inicio, con desarrollo de forma esférica de un gran volumen, sin aristas. Muy conjuntada la acidez con el grado alcohólico. De final largo y postgusto cremoso. Fresco.

### Maridaje:

Ideal para acompañar arroces y pastas de cocina italiana. Marida bien con quesos de curación media y con carnes blancas a la brasa o en salsa. Acompaña a pescados como la lubina o el rape.



@fincaantigua



/fincaantigua

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