



FINCA ANTIGUA

Finca Antigua Garnacha 2017



VIÑEDO: El Granero (3 has)

VARIEDAD: 100% Garnacha

D.O.: La Mancha

CATEGORÍA: Crianza

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5 % vol

ACIDEZ TOTAL: 5,3 g/L. Tárrica

FECHA DE VENDIMIA: 4ª semana de septiembre

FECHA DE EMBOTELLADO: Marzo 2019

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

ENVEJECIMIENTO: 10 meses en barrica de roble americano

INFORME COSECHA

Ha sido la añada mas seca y cálida que recordamos. Y la vendimia mas temprana de nuestra historia. El resultado final, una cosecha muy mermada y vinos más mediterráneos de lo que nos tiene acostumbrados esta finca. Vinos muy elegantes, de perfil tánico fino, acidez media y de una estructura fenólica media.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color:

Intensidad media-alta de color púrpura con ribete cardenalicio, y destellos brillantes. Lágrima coloreada y densa que denota sólo con la vista su sedosidad.

Nariz:

Aromas florales (flor de azalea, y árbol del paraíso) y de sotobosque (corteza de pino, hojarasca y hoja rota de acebo), muy complejo en lo que a aromas varietales se refiere. La crianza en barrica le aporta ligeras notas tostadas, de tabaco y maderas finas como el nogal.

Gusto:

Ataque intenso pero con sensación de sedosidad desde el inicio. A pesar de tener un tanino muy fino goza de estructura y nervio (gran capacidad de envejecimiento en botella). Final fresco, largo y sabroso.

Maridaje:

Quesos curados de oveja y cabra. Carnes blancas como el pavo y el pollo a la brasa. Estupendo con la ternera a la brasa sin salsas y con la parte de legumbres (garbanzos) y carnes del cocido madrileño.



@fincaantigua



/fincaantigua

www.fincaantigua.com

www.entrevinosypagos.com