



FINCA ANTIGUA

# Finca Antigua Merlot 2017



**VIÑEDO:** Sierra de La Higuera ( 40 Has)

**VARIEDAD:** 100% Merlot

**D.O.:** La Mancha

**CATEGORÍA:** Crianza

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14% v.v

**ACIDEZ TOTAL:** 5.5 g/l. Tártrica

**FECHA DE VENDIMIA:** 4ª semana de agosto

**FECHA DE EMBOTELLADO:** Enero 2019

**VINIFICACIÓN:** Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 15 días.

**ENVEJECIMIENTO:** 11 meses en barrica de roble francés.

## 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 rojo picota, brillante y límpido con lágrima coloreada. Bordes amaratados. Brillante y cristalino.

### Nariz:

Potente nariz de flores blancas (madreselva, ortiga y flor de abedul) con notas de pastelería centroeuropea y tostados de la barrica que conjuntan muy bien con las notas pasteleras.

### Gusto:

Sedoso, redondo y muy fresco, con volumen, sin aristas, pero mostrando a la vez estructura y sobretodo frescura a pesar de su madurez. Final fino, elegante.

### Maridaje:

Ideal acompañamiento de platos de cocina japonesa (Yakotori, Teriyaki). Marida bien con pescados secos como el rape o la dorada. Mejora las carnes blancas y es perfecto para tomarlo con quesos suaves de vaca y oveja.



@fincaantigua



/fincaantigua

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

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