



FINCA ANTIGUA

# Finca Antigua Petit Verdot 2017



**VIÑEDO:** El Granero (20 Has)

**VARIEDAD:** 100% Petit Verdot

**D.O.:** La Mancha

**CATEGORÍA:** Crianza

**GRADO ALCOHOLICO:** 13,5% Vol

**ACIDEZ TOTAL:** 4,9 g/l. Tártrica

**FECHA DE VENDIMIA:** 4a Semana de septiembre

**FECHA DE EMBOTELLADO:** Enero 2019

**VINIFICACIÓN:** Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 23 días.

**ENVEJECIMIENTO:** 10 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:

Impecable limpieza y brillo, de intensidad alta y color púrpura con ribete cardenalicio, profundo y opaco.

### Nariz:

Aromas varietales (lila, moras y cilantro) y de sotobosque (corteza de pino y hojarasca), muy complejo en lo que a aromas se refiere. La crianza en barrica le aporta ligeras notas lácteas, caja de puros y ebanistería fina. Elegante y sugestivo.

### Gusto:

Estructurado pero con tanino muy fino y más pulido, graso, no arremete en su paso en boca contra las papilas es suave y fino. Muy elegante.

### Maridaje:

Quesos curados de oveja y cabra. Carnes de cordero y cabrito al horno de leña. Interesante el maridaje con magret de pato a la plancha. Callos a la madrileña y botillo.



@fincaantigua



/fincaantigua

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

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