



FINCA ANTIGUA

Finca Antigua Syrah 2017



VIÑEDO: La Alfalfa (25 has)

VARIEDAD: 100% Syrah

D.O.: La Mancha

CATEGORÍA: Crianza

GRADO ALCOHÓLICO: 14% vol

ACIDEZ TOTAL: 5,4 g/L. Tátrica

FECHA DE VENDIMIA: 1ª semana de septiembre

FECHA DE EMBOTELLADO: febrero 2019

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 17 días.

ENVEJECIMIENTO: 12 meses en bodega 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:

Viste un profundo color púrpura, con lágrima coloreada y muy glicérica. Límpido con destellos brillantes.

Nariz:

Destacan las notas de flores azules como las violetas, lilas, notas de regaliz y tintero. Muy complejo. La madera perfectamente integrada muestra notas de clavo, cedro y especias. Es de gran complejidad y elegancia con claras notas varietales de zona fría.

Gusto:

De entrada amable, con gran cremosidad y grasa en boca, debido a lo bien pulido que está el tanino de uva que va acompañado por tanino de madera claramente francesa. Desarrollo espectacular en boca con final gustoso. Te invita a repetir el trago. Buena acidez.

Maridaje:

Especialmente indicado para carnes a la brasa, arroces con carne y verduras (paella) y quesos de curación media a alta. Puede acompañar pescados como el bonito a la plancha.



@fincaantigua



/fincaantigua

www.fincaantigua.com

www.entrevinospagos.com