



FINCA ANTIGUA

Finca Antigua Tempranillo 2017



VIÑEDO: Escalerillas (62 has)

VARIEDAD: 100% Tempranillo

D.O.: La Mancha

CATEGORÍA: Crianza

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% vol

ACIDEZ TOTAL: 5.8 g/l. Tártrica.

FECHA DE VENDIMIA: 2ª semana de septiembre.

FECHA DE EMBOTELLADO: Abril 2019

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 16 días.

ENVEJECIMIENTO: 10 meses en bodega 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:

Limpio y brillante, de capa alta, intenso color púrpura y ribete azulado. Lágrima abundante y teñida.

Nariz:

Intensidad alta, con aromas de frutas rojas en compota, yogurt (lácteos), higos secos, vainilla, endrinas, y chocolate blanco. Muy elegante aporte de madera con equilibrio entre fruta y crianza. Elegante y concentrado.

Gusto:

Ataque cremoso, robusto pero sin aristas, carnoso. Desarrolla en su paso por la boca una sensación de volumen que lo marca de carácter, terminando con frescura y sensación limpia. Muy largo y persistente.

Maridaje:

Especialmente indicado para quesos de curación media- alta de oveja y cabra. Las carnes que mejor maridaje tienen con este vino son las de cordero y cabrito. Se puede maridar también con ternera y buey. Ideal para guisos de legumbres como la fabada asturiana o el potaje de garbanzo.



@fincaantigua



/fincaantigua

www.fincaantigua.com

www.entrevinosypagos.com