

Finca Antigua Viura 2020

VIÑEDO: El Palomar

VARIEDAD: 100% Viura

D.O.: La Mancha

CATEGORÍA: Joven

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5.4 g/l. Tártrica.

FECHA DE VENDIMIA: 3ª semana de septiembre

FECHA DE EMBOTELLADO: febrero 2021

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación/ maceración 23 días

ENVEJECIMIENTO: Cinco meses sobre lías con removido semanal

INFORME COSECHA

Vigor, equilibrio y sanidad a tope han marcado este año 2020. El clima también ha acompañado ya que las noches de Julio fueron muy frías y apenas sufrimos algunos días sueltos de calor. La cosecha ha rondado los 6000 kg/ha, empezamos a primeros de septiembre y acabamos a finales de octubre. Los vinos de esta añada son mas finos y elegantes que los de un año medio en Finca Antigua pero conservando su carácter balsámico y mineral así como la profundidad de color y frescura en boca; solo algo menos tánicos.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color:

Amarillo limón con destellos verdes esmerilados, limpio, brillante y de lágrima muy glicérica.

Nariz:

Conjunto aromático limpio y franco, de intensidad alta donde destacan las notas de albaricoque, melocotón, pera, hinojo y las de flores blancas (manzanilla, jazmín). Recuerdos de heno recién cortado y ligeros toques de humo.

Gusto:

Entrada en boca aterciopelada y sedosa con desarrollo hacia un gran volumen y estructura. La acidez equilibrada le aporta frescura y nervio. Largo y sabroso, de postgusto frutal, con una sensación retronasal todavía más intensa que en su fase olfativa destacando los recuerdos de hinojo y anís.

Maridaje:

Marisco fresco y pescados blancos. Arroz caldero y a banda. Pastas gratinadas y carnes blancas.



@fincaantigua



/fincaantigua

www.fincaantigua.com

www.entrevinosypagos.com