



FINCA ANTIGUA

Finca Antigua Moscatel

2022 Naturalmente Dulce



VIÑEDO: La Cueva

VARIEDAD: Moscatel Morisco

D.O.: La Mancha

CATEGORÍA: Tradicional. Orgánico

GRADO ALCOHÓLICO: 13% vol

ACIDEZ TOTAL: 5,4 g/L. Tártárica

FECHA DE VENDIMIA: 4ª semana de agosto. Manual

FECHA DE EMBOTELLADO: Enero 2023

VINIFICACIÓN: Soleado natural en pasera hasta deshidratar las uvas por encima de los 300 g/l de azúcar. Posterior fermentación en depósito de acero inoxidable y parada de la misma forma natural obteniendo azúcar residual de 150 g/l.

INFORME COSECHA

La vendimia comenzó el 16 de agosto, con las variedades blancas, y se prolongó hasta el 6 de octubre. El rendimiento ha sido un 40% menor de lo esperado por la sequía y el extremo calor de este año. Pero la calidad de los vinos estará al mismo nivel que mantiene la finca desde su inicio con altas capas de color, estructura y maduración fenólica perfecta.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color:

Amarillo limón con destellos verdes esmerilados, limpio, brillante y de lágrima muy glicérica. Se aprecia la densidad en la copa.

Nariz:

Muy complejo a copa parada. Intensidad aromática alta con notas varietales de moscatel. Recuerdos de frutas de hueso como el melocotón y el albaricoque y de flores blancas como el jazmín y la flor del hinojo y la planta de cáñamo; especias como el anís, el hinojo y la nuez moscada.

Gusto:

Entrada en boca aterciopelada y sedosa con desarrollo de un volumen goloso. La acidez, inusual para un vino dulce, le aporta frescura y nervio y compensa fantásticamente la dulzura del vino. Final muy largo y gustoso con gran frescura.

Maridaje: Especialmente postres y frutas de todo tipo aunque puede acompañar también foie de pato, quesos curados y otros aperitivos a base de frutos secos. Puede servir como postre en sí mismo.



@fincaantigua



/fincaantigua

www.fincaantigua.com

www.entrevinosypagos.com