



FINCA ANTIGUA

Finca Antigua Garnacha 2019



VIÑEDO: El Granero (3 has)

VARIEDAD: 100% Garnacha

D.O.: La Mancha

CATEGORÍA: Crianza

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5 % vol

ACIDEZ TOTAL: 6.3 g/L. Tártrica

FECHA DE VENDIMIA: 4ª semana de septiembre

FECHA DE EMBOTELLADO: junio 2021

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 18 días.

ENVEJECIMIENTO: 11 meses en barrica de roble americano

INFORME COSECHA

Después de las excelentes precipitaciones de Semana Santa, la primavera y el verano fueron extraordinariamente secos. El verano ha sido uno de los más suaves en cuanto a temperaturas de los que recordamos y con grandes amplitudes térmicas durante julio y agosto lo que ha hecho posible que la vid haya vegetado correctamente. Las precipitaciones de septiembre, nos han ayudado a completar la maduración de las uvas de forma óptima aunque todavía es pronto. Nuestro equipo técnico ya califica la añada 2019 como una de las mejores de nuestra historia.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color:

Intensidad media-alta de color púrpura con ribete cardenalicio, y destellos brillantes. Lágrima coloreada y densa que denota sólo con la vista su sedosidad.

Nariz:

Aromas florales (flor de azalea, y árbol del paraíso) y de sotobosque (corteza de pino, hojarasca y hoja rota de acebo), muy complejo en lo que a aromas varietales se refiere. La crianza en barrica le aporta ligeras notas tostadas, de tabaco y maderas finas como el nogal.

Gusto:

Ataque intenso pero con sensación de sedosidad desde el inicio. A pesar de tener un tanino muy fino goza de estructura y nervio (gran capacidad de envejecimiento en botella). Final fresco, largo y sabroso.

Maridaje:

Quesos curados de oveja y cabra. Carnes blancas como el pavo y el pollo a la brasa. Estupendo con la ternera a la brasa sin salsas y con la parte de legumbres (garbanzos) y carnes del cocido madrileño.



@fincaantigua



/fincaantigua

www.fincaantigua.com

www.entrevinosypagos.com