

# Finca Antigua Viura 2022

**VIÑEDO:** El Palomar

**VARIEDAD:** 100% Viura

**D.O.:** La Mancha

**CATEGORÍA:** Joven, orgánico

**GRADO ALCOHÓLICO:** 12,5% Vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 4,1 g/l. Tátrica.

**FECHA DE VENDIMIA:** 2ª semana de septiembre

**FECHA DE EMBOTELLADO:** febrero 2023

**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

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.

### 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](http://www.fincaantigua.com)

[www.entrevinosypagos.com](http://www.entrevinosypagos.com)