



FINCA ANTIGUA

# Finca Antigua Orgánico 2017



**VIÑEDO:** Finca Antigua

**VARIEDAD:** Syrah y Garnacha

**D.O.:** La Mancha

**CATEGORÍA:** Genérico

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13% Vol

**ACIDEZ TOTAL:** 5,8 g/L. Tártrica

**FECHA DE VENDIMIA:** Septiembre de 2017

**FECHA DE EMBOTELLADO:** Enero 2019

**VINIFICACIÓN:** Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 19 días con levadura indígena

**ENVEJECIMIENTO:** 6 meses en barrica

## INFORME COSECHA

La vendimia más temprana de nuestra historia se inició el día 10 de agosto pero fue todavía más dramático lo vivido a finales de este mes y primeros del siguiente ya que las olas de calor seguían haciendo presencia. El resultado final han sido cosechas muy mermadas 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. Vinos para guardar no más de 10 años.

## OBSERVACIONES DE LA CATA

### Color:

Brillante y limpio, de intensidad alta. Color púrpura intenso con ribete azulado. Lagrima coloreada, abundante y densa.

### Nariz:

Aromas que recuerdan al entorno del viñedo, con notas de monte bajo, balsámico; fresco y frutal con notas de grosellas y zarzamora. Muy complejo y elegante. Los ligeros aromas procedentes de la barrica que recuerdan a especias (clavo y pimienta). Ligeras notas de vainilla.

### Gusto:

En boca es fresco, sin aristas y de poco peso alcohólico. Acidez alta pero equilibrada con alcohol de forma que el volumen que presenta es muy agradable. En retronasal aparecen de nuevo las notas frescas de monte bajo y frutas del bosque.

### Maridaje:

Quesos de curación media de oveja o cabra, manchego, torta del casar... Marida con carnes rojas, carne de cordero lechal y caza menor y mayor. Muy adecuado para combinar con pucheros que compensan su frescura de manera muy agradable.



@fincaantigua



/fincaantigua

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

<http://www.entrevinosypagos.com/en/>