



FINCA ANTIGUA

Zagal de Finca Antigua 2021

VIÑEDO: Las Carreterillas y Los Porches

VARIEDAD: Tempranillo

I.G.P.: Vino de la Tierra de Castilla

GRADO ALCOHÓLICO: 14% vol

ACIDEZ TOTAL: 5.5 g/l. Tárrica.

FECHA DE VENDIMIA: septiembre de 2021

FECHA DE EMBOTELLADO: enero 2023

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

ENVEJECIMIENTO: 4 meses en barrica de roble.

INFORME COSECHA

Ha sido un año marcado por las heladas de Filomena y las plantas han empezado a mostrar las grandezas de su sistema inmunológico. Vigor, equilibrio y sanidad en su totalidad. El clima también ha acompañado. La recolección, ha sido de unos 5.000 kilos por hectárea.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color:

Limpio, de intenso color morado brillante y ribete azulado. Lágrima teñida, abundante y de lenta caída.

Nariz:

Buena intensidad con aromas de frutos rojos y negros, como endrinas y casis, con ligeros toques de vainilla. Perfecto equilibrio entre la fruta y el roble.

Gusto:

En boca es fresco, cremoso y carnoso. Ágil y con volumen en su paso por boca. La acidez está bien equilibrada con el alcohol y lo hacen placentero y muy español. Un vino largo y persistente.

Maridaje:

Muy adecuado para quesos y embutidos. Perfecto con platos de comida tradicional como como potajes y guisos. Las carnes que mejor maridan con este vino son las de cordero y cabrito.



 @fincaantiguaoficial

 /fincaantigua

www.familiamartinezbujanda.com