



FINCA ANTIGUA

Finca Antigua Tempranillo 2020



VIÑEDO: Escalerillas (62 has)

VARIEDAD: 100% Tempranillo

D.O.: La Mancha

CATEGORÍA: Crianza

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% vol

ACIDEZ TOTAL: 5.0 g/l. Tartárica.

FECHA DE VENDIMIA: 3ª semana de septiembre.

FECHA DE EMBOTELLADO: noviembre 2022

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 17 días.

ENVEJECIMIENTO: 10 meses en barrica de roble americano.

INFORME COSECHA

Vigor, equilibrio y sanidad a tope han marcado este año 2020. El clima también ha acompañado ya que las noches de Julio fueron muy frías y apenas sufrimos algunos días sueltos de calor. La cosecha ha rondado los 6000 kg/ha, empezamos a primeros de septiembre y acabamos a finales de octubre. Los vinos de esta añada son más finos y elegantes que los de un año medio en Finca Antigua pero conservando su carácter balsámico y mineral, así como la profundidad de color y frescura en boca; solo algo menos tánicos.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color:

Limpio y brillante, de capa alta, intenso color púrpura y ribete azulado. Lágrima abundante y teñida.

Nariz:

Intensidad alta, con aromas de frutas rojas en compota, yogurt (lácteos), higos secos, vainilla, endrinas, y chocolate blanco. Muy elegante aporte de madera con equilibrio entre fruta y crianza. Elegante y concentrado.

Gusto:

Ataque cremoso, robusto, pero sin aristas, carnoso. Desarrolla en su paso por la boca una sensación de volumen que lo marca de carácter, terminando con frescura y sensación limpia. Muy largo y persistente.

Maridaje:

Especialmente indicado para quesos de curación media- alta de oveja y cabra. Las carnes que mejor maridaje tienen con este vino son las de cordero y cabrito. Se puede maridar también con ternera y buey. Ideal para guisos de legumbres como la fabada asturiana o el potaje de garbanzo.



@fincaantigua



/fincaantigua

www.familiamartinezbujanda.com

www.entrevinosypagos.com