

Finca Antigua Viura 2023

VIÑEDO: El Palomar

VARIEDAD: 100% Viura

D.O.: La Mancha

CATEGORÍA: Joven, orgánico

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 4,5 g/l. Tátrica.

FECHA DE VENDIMIA: 2ª semana de septiembre

FECHA DE EMBOTELLADO: febrero 2024

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación/ maceración 24 días

ENVEJECIMIENTO: Cinco meses sobre lías con removido semanal

INFORME COSECHA

La vendimia empezó el 16 de agosto, con las variedades blancas y se prolongó hasta el 30 de septiembre. El rendimiento ha sido un 50% menor de lo esperado por la sequía y el 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.



@fincaantiguaoficial



/fincaantigua