

Finca Antigua Cabernet Sauvignon 2019


FINCA ANTIGUA

DO La Mancha

FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon

Categoría: Crianza

Grado alcohólico: 13,5% Vol.

Acidez total: 6,5 g/L. Tártrica

Fecha de vendimia: 1ª semana de octubre

Fecha de embotellado: Mayo 2021

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



VIÑEDO

Las Mateas (115 has)



ENVEJECIMIENTO

12 meses en barrica de roble americano

*La apuesta por vinos creativos,
vanguardistas e innovadores*



INFORME COSECHA

Después de las excelentes precipitaciones de Semana Santa, la primavera y el verano fueron extraordinariamente secos. El verano ha sido uno de los más suaves en cuanto a temperaturas de los que recordamos y con grandes amplitudes térmicas durante julio y agosto lo que ha hecho posible que la vid haya vegetado correctamente. Las precipitaciones de septiembre nos han ayudado a completar la maduración de las uvas de forma óptima, aunque todavía es pronto. Nuestro equipo técnico ya califica la añada 2019 como una de las mejores de nuestra historia.

OBSERVACIONES DE LA CATA



Color: Limpio y brillante con intensidad alta. De color picota e irisaciones azuladas. La lágrima es abundante y teñida.



Nariz: Muy varietal en nariz, con recuerdos balsámicos, minerales propios de la variedad, pero con el sello de los Finca Antigua, las notas lácteas, de sotobosque y denotando la frescura que obtenemos gracias a la altitud de la finca.



Gusto: Ataque robusto con gran estructura en su inicio y desarrollo de volumen de sensación horizontal y vertical. Cierta tanino de uva que le dota de corpulencia y sobre todo gran frescura que limpia la boca. La madera en un segundo plano, pero con post gusto largo y duradero.



Maridaje: Quesos curados de oveja y cabra. Marida bien con carnes rojas y de cordero. Ideal para acompañar platos de caza mayor como el ciervo, el rebeco o el jabalí estofado.