

Clavis 2014

DO La Mancha



FINCA ANTIGUA

FICHA TÉCNICA

Variedad: Varias

Categoría: Tradicional

Grado alcohólico: 13,5% vol.

Acidez total: 6,7 g/l tártrica

Fecha de vendimia: 1ª semana de octubre

Fecha de embotellado: Noviembre 2018

Vinificación: Fermentación y maderación en depósitos de acero inoxidable durante 22 días. Fermentación maloláctica en barrica.



VIÑEDO

Pico Garbanzo



ENVEJECIMIENTO

27 meses en barrica nueva 100 % de roble francés

*Nuestra singular mezcla
varietal. Paisaje líquido*



INFORME COSECHA

El otoño precedente sirvió para cargar el suelo de agua que hizo que el ciclo vegetativo se desarrollase con gran exuberancia foliar a pesar de ser un año de escasa pluviometría, maduración normal en fechas y muy equilibrada en taninos, acidez y alcohol, gran añada en Finca Antigua.

OBSERVACIONES DE LA CATA



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



Nariz: Intensos aromas de sotobosque y balsámicos (tomillo, romero, menta) mezclados con aromas cítricos (pomelo, piel de naranja) y frutales (piel de melocotón), todos ellos equilibrados con notas especiadas de madera nueva y fondo mineral.



Gusto: De sensaciones frescas desde el inicio, desarrolla un gran volumen y estructura con recuerdos de su paso por barrica en el final de la cata. No tiene aristas, es redondo y sedoso de gran amplitud, con tanino presente pero fino y elegante. Muy fresco y elegante. Espectacular.



Maridaje: Quesos de oveja y cabra curados. Carnes de cochinillo y cordero. En general carnes grasas que se engrandecen debido al contrapunto fresco de este vino. Su plato estrella es el rodaballo del cantábrico a la brasa.