

# Finca Antigua Crianza Único 2018

DO La Mancha



FINCA ANTIGUA

## FICHA TÉCNICA

**Variedad:** 50% Tempranillo, 20% C. Sauvignon, 20% Merlot y 10% Syrah

**Categoría:** Crianza

**Grado alcohólico:** 13,5% Vol.

**Acidez total:** 5,4 g/l tártrica

**Fecha de vendimia:** 2ª semana de septiembre a 3ª semana de octubre

**Fecha de embotellado:** Diciembre 2020

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



## VIÑEDO

Finca Antigua



## ENVEJECIMIENTO

19 meses en bodega de roble americano y francés

**La llave de Finca Antigua,  
originario de los viñedos de altura**



## INFORME COSECHA

Un año de vértigo. Tras un otoño y un invierno extremadamente secos, las lluvias llegaron al final de éste y continuaron durante la primavera de forma copiosa hasta alcanzar una cantidad suficiente, y muy esperada tras 5 años consecutivos de fuerte sequía. Un verano inmejorable, hacía prever un año 2018 “de libro”, del que esperábamos una “añada mítica”. Pero finalmente, esa gran añada se quedará solo en la parte cualitativa ya que lamentablemente nos vimos afectados por una fuerte e inusual granizada que mermó la producción. Pero siendo positivos, esto redundará en vinos de excelente concentración y carácter.

## OBSERVACIONES DE LA CATA



**Color:** Intensidad alta de color oscuro rubí, brillante y cristalino. Ribete con destellos cardenalcios. Lágrima abundante y densa.



**Nariz:** Intensidad alta con recuerdos mentolados, y minerales. Notas lácteas de yogur y fondo torrefacto con recuerdos de monte bajo y sotobosque. Su paso por bodega le aporta notas especiadas (nuez moscada, clavo y tabaco ) con ligeras notas tostadas.



**Gusto:** También en esta fase evoca cremosidad y suavidad en su inicio, con desarrollo de forma esférica de un gran volumen, sin aristas. Muy conjuntada la acidez con el grado alcohólico. De final largo y post gusto cremoso. Fresco.



**Maridaje:** Ideal para acompañar arroces y pastas de cocina italiana. Marida bien con quesos de curación media y con carnes blancas a la brasa o en salsa. Acompaña a pescados como la lubina o el rape.

