

# Finca Antigua Garnacha 2019

DO La Mancha



FINCA ANTIGUA

## FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% garnacha

Categoría: Crianza

Grado alcohólico: 13,5% Vol.

Acidez total: 6,3 g/l tártrica

Fecha de vendimia: 4ª semana de septiembre

Fecha de embotellado: Junio 2021

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



## VIÑEDO

El Granero (3 has)



## ENVEJECIMIENTO

11 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:** Intensidad media alta de color púrpura con ribete cardenalicio, y destellos brillantes. Lágrima coloreada y densa que denota sólo con la vista su sedosidad.



**Nariz:** Aromas florales (flor de azalea, y árbol del paraíso) y de sotobosque (corteza de pino, hojarasca y hoja rota de acebo), muy complejo en lo que a aromas varietales se refiere. La crianza en barrica le aporta ligeras notas tostadas, de tabaco y maderas finas como el nogal.



**Gusto:** Ataque intenso, pero con sensación de sedosidad desde el inicio. A pesar de tener un tanino muy fino goza de estructura y nervio (gran capacidad de envejecimiento en botella). Final fresco, largo y sabroso.



**Maridaje:** Quesos curados de oveja y cabra. Carnes blancas como el pavo y el pollo a la brasa. Estupendo con la ternera a la brasa sin salsas y con la parte de legumbres (garbanzos) y carnes del cocido madrileño.

