

Finca Antigua Merlot 2019

DO La Mancha



FINCA ANTIGUA

FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% merlot

Categoría: Crianza

Grado alcohólico: 13,5% Vol.

Acidez total: 5,4 g/l. tártrica

Fecha de vendimia: 1ª semana de septiembre

Fecha de embotellado: Mayo 2021

Vinificación: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 17 días



VIÑEDO

Sierra de La Higuera (40 Has)



ENVEJECIMIENTO

11 meses en bodega de roble francés

*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 rojo picota, brillante y límpido con lágrima coloreada. Bordes amaratados. Brillante y cristalino.



Nariz: Potente nariz de flores blancas (madreselva, ortiga y flor de abedul) con notas de pastelería centroeuropea y tostados de la bodega que conjuntan muy bien con las notas pasteleras.



Gusto: Sedoso, redondo y muy fresco, con volumen, sin aristas, pero mostrando a la vez estructura y sobre todo frescura a pesar de su madurez. Final fino, elegante.



Maridaje: Ideal acompañamiento de platos de cocina japonesa (Yakotori, Teriyaki). Marida bien con pescados secos como el rape o la dorada. Mejora las carnes blancas y es perfecto para tomarlo con quesos suaves de vaca y oveja.

