

Finca Antigua Moscatel 2023

Naturalmente Dulce

DO La Mancha



FINCA ANTIGUA

FICHA TÉCNICA

Variedad: Moscatel Morisco

Categoría: Tradicional. Orgánico

Grado alcohólico: 13% Vol.

Acidez total: 5,5 g/l tártrica

Fecha de vendimia: 4ª semana de agosto. Vendimia manual

Fecha de embotellado: Enero 2024

Vinificación: Soleado natural en pasera hasta deshidratar las uvas por encima de los 300 g/l de azúcar. Posterior fermentación en depósito de acero inoxidable y parada de la misma forma natural obteniendo azúcar residual de 150 g/l.



VIÑEDO

La Cueva

Vino dulce con soleado natural en pasera



INFORME COSECHA

La vendimia empezó el 16 de agosto, con las variedades blancas y se prolongó hasta el 30 de septiembre. El rendimiento ha sido un 50% menor de lo esperado por la sequía y el calor de este año. Pero la calidad de los vinos estará al mismo nivel que mantiene la finca desde su inicio, con altas capas de color, estructura y maduración fenólica perfecta.

OBSERVACIONES DE LA CATA



Color: Amarillo limón con destellos verdes esmerilados, limpio, brillante y de lágrima muy glicérica. Se aprecia la densidad en la copa.



Nariz: Muy complejo a copa parada. Intensidad aromática alta con notas varietales de moscatel. Recuerdos de frutas de hueso como el melocotón y el albaricoque y de flores blancas como el jazmín y la flor del hinojo y la planta de cáñamo; especias como el anís, el hinojo y la nuez moscada.



Gusto: Entrada en boca aterciopelada y sedosa con desarrollo de un volumen goloso. La acidez, inusual para un vino dulce, le aporta frescura y nervio y compensa fantásticamente la dulzura del vino. Final muy largo y gustoso con gran frescura.



Maridaje: Especialmente postres y frutas de todo tipo, aunque puede acompañar también foie de pato, quesos curados y otros aperitivos a base de frutos secos. Puede servir como postre en sí mismo.