

Finca Antigua Petit Verdot 2019

DO La Mancha



FINCA ANTIGUA

FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% petit verdot
Categoría: Crianza
Grado alcohólico: 13,5% Vol.
Acidez total: 5,5 g/l. tártrica
Fecha de vendimia: 1ª semana de octubre
Fecha de embotellado: Junio 2021
Vinificación: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 23 días



VIÑEDO

El Granero (20 Has)



ENVEJECIMIENTO

12 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: Impecable limpieza y brillo, de intensidad alta y color púrpura con ribete cardenalicio, profundo y opaco.



Nariz: Aromas varietales (moras y cilantro) y de sotobosque (corteza de pino y hojarasca), muy complejo en lo que a aromas se refiere La crianza en bodega le aporta ligeras notas lácteas, caja de puros y ebanistería fina. Elegante y sugestivo.



Gusto: Estructurado, pero con tanino muy fino y más pulido, graso, no arremete en su paso en boca contra las papilas es suave y fino. Muy elegante.



Maridaje: Quesos curados de oveja y cabra. Carnes de cordero y cabrito al horno de leña. Interesante el maridaje con magret de pato a la plancha. Callos a la madrileña y botillo.