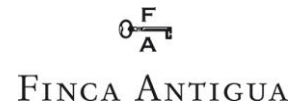


Finca Antigua Reserva 2016

DO La Mancha



FICHA TÉCNICA

Variedad: 50% cabernet sauvignon, 25% merlot, 25% syrah

Categoría: Reserva

Grado alcohólico: 14% Vol.

Acidez total: 6,3 g/l. tártrica

Fecha de vendimia: 4ª semana de septiembre y 1ª semana de octubre

Fecha de embotellado: Enero 2021

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



VIÑEDO

Finca Antigua



ENVEJECIMIENTO

25 meses en barrica de roble francés

Reflejo del carácter y personalidad del terruño de nuestra finca



INFORME COSECHA

Tras un año 2015 seco, el invierno 2016 continuó sin precipitaciones. Encaramos el inicio de primavera con una brotación justa. Fue el mes de abril el que nos trajo abundantes precipitaciones y ausencia de heladas por lo que la vid recuperó el vigor. En la primera semana de septiembre nos atacó una ola de calor que provocó un estrés en las plantas, por lo que la vendimia, se fue atrasando hasta llegar a recuperar un nivel de fotosíntesis normal que nos acercase a plena maduración. El resultado final han sido vinos finos, algo más delgados de lo que estamos acostumbrados pero con buenas mimbres de evolucionar bien en botella tal y como pasó en la añada 2003.

OBSERVACIONES DE LA CATA



Color: Brillante color rojo cereza de capa alta, muy cubierto; destellos cristalinos. Lágrima teñida, muy abundante y densa de recorrido lento.



Nariz: Intensidad aromática alta, atractivas sensaciones de monte, hojarasca, y notas balsámicas donde destacan las de menta fresca, tomillo y hoja de eucalipto. Recuerdos lácteos y avainillados. La madera, muy bien integrada con la fruta aporta aromas especiados, de hojas de tabaco, recuerdos de sabinas y anisados del roble francés nuevo. Notas muy elegantes, complejas y sugestivas.



Gusto: El ataque evoca plenitud y contundencia con desarrollo por el paladar de un gran volumen y estructura, pero sin mostrar ninguna sensación de dureza, muy graso y agradable. Gran frescura en su post gusto que lo hace tremendamente apetitoso y ayuda a tomar comidas contundentes. Post gusto balsámico.



Maridaje: Por supuesto quesos de curación media y alta. Sorprende su buen maridaje con pescados grasos como el rodaballo o el salmón. Respecto a las carnes, marida con carnes rojas, cordero al horno y platos de caza mayor, jabalí y ciervo.