

# Finca Antigua Syrah 2019

DO La Mancha

  
FINCA ANTIGUA

## FICHA TÉCNICA

**Variedad:** 100% syrah

**Categoría:** Crianza

**Grado alcohólico:** 13,5% Vol.

**Acidez total:** 6,0 g/l. tártrica

**Fecha de vendimia:** 2ª semana de septiembre

**Fecha de embotellado:** Julio 2021

**Vinificación:** Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 16 días.



### VIÑEDO

La Alfalfa (25 has)



### ENVEJECIMIENTO

14 meses en barrica 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:** Viste un profundo color púrpura, con lágrima coloreada y muy glicérica. Límpido con destellos brillantes.



**Nariz:** Destacan las notas de flores azules como las violetas, lilas, notas de regaliz y tintero. Muy complejo. La madera perfectamente integrada muestra notas de clavo, cedro y especias. Es de gran complejidad y elegancia con claras notas varietales de zona fría.



**Gusto:** De entrada, amable, con gran cremosidad y grasa en boca, debido a lo bien pulido que está el tanino de uva que va acompañado por tanino de madera claramente francesa. Desarrollo espectacular en boca con final gustoso. Te invita a repetir el trago. Buena acidez.



**Maridaje:** Especialmente indicado para carnes a la brasa, arroces con carne y verduras (paella) y quesos de curación media a alta. Puede acompañar pescados como el bonito a la plancha.