

Finca Antigua Tempranillo 2020

DO La Mancha



FINCA ANTIGUA

FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% tempranillo

Categoría: Crianza

Grado Alcohólico: 13,5% Vol.

Acidez total: 5,0 g/l. tartárica

Fecha de vendimia: 3ª semana de septiembre

Fecha de embotellado: Noviembre 2022

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



VIÑEDO

Escalerillas (62 has)



ENVEJECIMIENTO

10 meses en barrica de roble americano

*La apuesta por vinos creativos,
vanguardistas e innovadores*



INFORME COSECHA

Vigor, equilibrio y sanidad a tope han marcado este año 2020. El clima también ha acompañado ya que las noches de Julio fueron muy frías y apenas sufrimos algunos días sueltos de calor. La cosecha ha rondado los 6000 kg/ha, empezamos a primeros de septiembre y acabamos a finales de octubre. Los vinos de esta añada son más finos y elegantes que los de un año medio en Finca Antigua, pero conservando su carácter balsámico y mineral, así como la profundidad de color y frescura en boca; solo algo menos tánicos.

OBSERVACIONES DE LA CATA



Color: Limpio y brillante, de capa alta, intenso color púrpura y ribete azulado. Lágrima abundante y teñida.



Nariz: Intensidad alta, con aromas de frutas rojas en compota, yogurt (lácteos), higos secos, vainilla, endrinas, y chocolate blanco. Muy elegante aporte de madera con equilibrio entre fruta y crianza. Elegante y concentrado.



Gusto: Ataque cremoso, robusto, pero sin aristas, carnoso. Desarrolla en su paso por la boca una sensación de volumen que lo marca de carácter, terminando con frescura y sensación limpia. Muy largo y persistente.



Maridaje: Especialmente indicado para quesos de curación media- alta de oveja y cabra. Las carnes que mejor maridaje tienen con este vino son las de cordero y cabrito. Se puede maridar también con ternera y buey. Ideal para guisos de legumbres como la fabada asturiana o el potaje de garbanzo.