

# Finca Antigua Viura 2023

DO La Mancha



FINCA ANTIGUA

## FICHA TÉCNICA

**Variedad:** 100% viura

**Categoría:** Joven, orgánico

**Grado alcohólico:** 12,5% Vol.

**Acidez total:** 4,5 g/l tártrica

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

**Fecha de embotellado:** Febrero 2024

**Vinificación:** Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación/maceración 24 días.



### VIÑEDO

El Palomar



### ENVEJECIMIENTO

Cinco meses sobre lías con removido semanal

*La pureza de la uva viura  
con crianza sobre lías*



## 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.



**Nariz:** Conjunto aromático limpio y franco, de intensidad alta donde destacan las notas de albaricoque, melocotón, pera, hinojo y las de flores blancas (manzanilla, jazmín). Recuerdos de heno recién cortado y ligeros toques de humo.



**Gusto:** Entrada en boca aterciopelada y sedosa con desarrollo hacia un gran volumen y estructura. La acidez equilibrada le aporta frescura y nervio. Largo y sabroso, de post gusto frutal, con una sensación retronasal todavía más intensa que en su fase olfativa destacando los recuerdos de hinojo y anís.



**Maridaje:** Marisco fresco y pescados blancos. Arroz caldero y a banda. Pastas gratinadas y carnes blancas.