

Zagal de Finca Antigua 2021

IGP Vino de la Tierra de Castilla


FINCA ANTIGUA

FICHA TÉCNICA

Variedad: Tempranillo

Grado alcohólico: 14% vol.

Acidez total: 5,5 g/l tartárica

Fecha de vendimia: Septiembre 2021

Fecha de embotellado: Enero 2022

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



VIÑEDO

Las Carreterillas y Los Porches



ENVEJECIMIENTO

4 meses en barrica de roble

El tinto más jovial y desenfadado



INFORME COSECHA

Ha sido un año marcado por las heladas de Filomena y las plantas han empezado a mostrar las grandezas de su sistema inmunológico. Vigor, equilibrio y sanidad en su totalidad. El clima también ha acompañado. La recolección, ha sido de unos 5.000 kilos por hectárea.

OBSERVACIONES DE LA CATA



Color: Limpio, de intenso color morado brillante y ribete azulado. Lágrima teñida, abundante y de lenta caída.



Nariz: Buena intensidad con aromas de frutos rojos y negros, como endrinas y casis, con ligeros toques de vainilla. Perfecto equilibrio entre la fruta y el roble.



Gusto: En boca es fresco, cremoso y carnosos. Ágil y con volumen en su paso por boca. La acidez está bien equilibrada con el alcohol y lo hacen placentero y muy español. Un vino largo y persistente.



Maridaje: Muy adecuado para quesos y embutidos. Perfecto con platos de comida tradicional como como potajes y guisos. Las carnes que mejor maridan con este vino son las de cordero y cabrito.

