

Finca Antigua Crianza Único 2020

DO La Mancha


FINCA ANTIGUA

FICHA TÉCNICA

Variedad: 50% Tempranillo, 20% C. Sauvignon, 20% Merlot y 10% Syrah

Categoría: Crianza

Grado alcohólico: 14% Vol.

Acidez total: 5,4 g/l tártrica

Fecha de vendimia: 2ª semana de septiembre a 3ª semana de octubre

Fecha de embotellado: Febrero 2024

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



VIÑEDO

Finca Antigua



ENVEJECIMIENTO

18 meses en bodega de roble americano y francés

**La llave de Finca Antigua,
originario de los viñedos de altura**



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: Intensidad alta de color oscuro rubí, brillante y cristalino. Ribete con destellos cardenalicos. Lágrima abundante y densa.



Nariz: Intensidad alta con recuerdos mentolados, y minerales. Notas lácteas de yogur y fondo torrefacto con recuerdos de monte bajo y sotobosque. Su paso por bodega le aporta notas especiadas (nuez moscada, clavo y tabaco) con ligeras notas tostadas.



Gusto: También en esta fase evoca cremosidad y suavidad en su inicio, con desarrollo de forma esférica de un gran volumen, sin aristas. Muy conjuntada la acidez con el grado alcohólico. De final largo y post gusto cremoso. Fresco.



Maridaje: Ideal para acompañar arroces y pastas de cocina italiana. Marida bien con quesos de curación media y con carnes blancas a la brasa o en salsa. Acompaña a pescados como la lubina o el rape.

