

Finca Antigua Merlot 2020

DO La Mancha

FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% merlot

Categoría: Crianza

Grado alcohólico: 14% Vol.

Acidez total: 5,45 g/l. tártrica

Fecha de vendimia: 1ª semana de septiembre

Fecha de embotellado: Junio 2022

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



VIÑEDO

Sierra de La Higuera (40 Has)



ENVEJECIMIENTO

11 meses en barrica de roble francés

*La apuesta por vinos creativos,
vanguardistas e innovadores*



FINCA ANTIGUA

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 media alta de color rojo picota, brillante y límpido con lágrima coloreada. Bordes amaratados. Brillante y cristalino.



Nariz: Potente nariz de flores blancas (madreselva, ortiga y flor de abedul) con notas de pastelería centroeuropea y tostados de la barrica que conjuntan muy bien con las notas pasteleras.



Gusto: Sedoso, redondo y muy fresco, con volumen, sin aristas, pero mostrando a la vez estructura y sobre todo frescura a pesar de su madurez. Final fino, elegante.



Maridaje: Ideal acompañamiento de platos de cocina japonesa (Yakotori, Teriyaki). Marida bien con pescados secos como el rape o la dorada. Mejora las carnes blancas y es perfecto para tomarlo con quesos suaves de vaca y oveja.