



FINCA ANTIGUA

Finca Antigua Syrah 2020



VIÑEDO: La Alfalfa (25 has)

VARIEDAD: 100% Syrah

D.O.: La Mancha

CATEGORÍA: Crianza

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% vol

ACIDEZ TOTAL: 5,3 g/L. Tártrica

FECHA DE VENDIMIA: 2ª semana de septiembre

FECHA DE EMBOTELLADO: junio 2022

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

ENVEJECIMIENTO: 12 meses en bodega de roble francés

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:

Viste un profundo color púrpura, con lágrima coloreada y muy glicérica. Límpido con destellos brillantes.

Nariz:

Destacan las notas de flores azules como las violetas, lilas, notas de regalaz y tintero. Muy complejo. La madera perfectamente integrada muestra notas de clavo, cedro y especias. Es de gran complejidad y elegancia con claras notas varietales de zona fría.

Gusto:

De entrada amable, con gran cremosidad y grasa en boca, debido a lo bien pulido que está el tanino de uva que va acompañado por tanino de madera claramente francesa. Desarrollo espectacular en boca con final gustoso. Te invita a repetir el trago. Buena acidez.

Maridaje:

Especialmente indicado para carnes a la brasa, arroces con carne y verduras (paella) y quesos de curación media a alta. Puede acompañar pescados como el bonito a la plancha.



@fincaantiguaoficial



/fincaantigua

www.familiamartinezbujanda.com