

Finca Antigua Viura 2024

DO La Mancha



FINCA ANTIGUA

FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% viura

Categoría: Joven, orgánico

Grado alcohólico: 12,5% Vol.

Acidez total: 3,2 g/l tártrica

Fecha de vendimia: 3ª semana de septiembre

Fecha de embotellado: Febrero 2025

Vinificación: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación/maceración 23 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 2024 en Finca Antigua ha sido una de las más largas que se recuerdan por las condiciones climáticas del año. Ha presentado unos retos logísticos que hemos podido solventar bien, y para nosotros será una buena cosecha. Promete vinos bien estructurados, con gran intensidad de color en los tintos y frescura y aromas frutales en los blancos, destacándose como una añada equilibrada

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.