

# Zagal de Finca Antigua 2022

IGP Vino de la Tierra de Castilla

  
FINCA ANTIGUA

## FICHA TÉCNICA

**Variedad:** Tempranillo

**Grado alcohólico:** 14% vol.

**Acidez total:** 4,98 g/l tartárica

**Fecha de vendimia:** Septiembre 2022

**Fecha de embotellado:** Enero 2023

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



### VIÑEDO

Las Carreterillas y Los Porches



### ENVEJECIMIENTO

5 meses en bodega de roble

*El tinto más jovial y desenfadado*



## INFORME COSECHA

La vendimia comenzó el 16 de agosto, con las variedades blancas, y se prolongó hasta el 6 de octubre. El rendimiento ha sido un 40% menor de lo esperado por la sequía y el extremo calor de este año. Pero la calidad de los vinos estará al mismo nivel que mantiene la finca desde su inicio con altas capas de color, estructura y maduración fenólica perfecta.

## 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.

