

Finca Antigua Cabernet Sauvignon 2020

DO La Mancha



FINCA ANTIGUA

FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon

Categoría: Crianza

Grado alcohólico: 13,5% Vol.

Acidez total: 5,4 g/L. Tártrica

Fecha de vendimia: 1^a semana de octubre

Fecha de embotellado: Noviembre 2022

Vinificación: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 18 días



VIÑEDO

Las Mateas (115 has)



ENVEJECIMIENTO

12 meses en barrica de roble americano

La apuesta por vinos creativos, vanguardistas e innovadores



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: Limpio y brillante con intensidad alta. De color picota e irisaciones azuladas. La lágrima es abundante y teñida.

Nariz: Muy varietal en nariz, con recuerdos balsámicos, minerales propios de la variedad, pero con el sello de los Finca Antigua, las notas lácteas, de sotobosque y denotando la frescura que obtenemos gracias a la altitud de la finca.

Gusto: Ataque robusto con gran estructura en su inicio y desarrollo de volumen de sensación horizontal y vertical. Certo tanino de uva que le dota de corpulencia y sobre todo gran frescura que limpia la boca. La madera en un segundo plano, pero con post gusto largo y duradero.

Maridaje: Quesos curados de oveja y cabra. Marida bien con carnes rojas y de cordero. Ideal para acompañar platos de caza mayor como el ciervo, el rebeco o el jabalí estofado.