

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. Tátrica

Fecha de vendimia: 1ª 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 bodega 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. Cierta 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.