Finca Antigua Garnacha 2020

DO La Mancha

FINCA ANTIGUA

FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% garnacha
Categoría: Crianza
Grado alcohólico: 14% Vol.
Acidez total: 5,5 g/l tártrica
Fecha de vendimia: 4ª semana de septiembre
Fecha de embotellado: July 2022
Vinificación: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 17 días

VIÑEDO

El Granero (3 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: Intensidad media alta de color púrpura con ribete cardenalicio, y destellos brillantes. Lágrima coloreada y densa que denota sólo con la vista su sedosidad.

Nariz: Aromas florales (flor de azalea, y árbol del paraíso) y de sotobosque (corteza de pino, hojarasca y hoja rota de acebo), muy complejo en lo que a aromas varietales se refiere. La crianza en barrica le aporta ligeras notas tostadas, de tabaco y maderas finas como el nogal.

Gusto: Ataque intenso, pero con sensación de sedosidad desde el inicio. A pesar de tener un tanino muy fino goza de estructura y nervio (gran capacidad de envejecimiento en botella). Final fresco, largo y sabroso.

Maridaje: Quesos curados de oveja y cabra. Carnes blancas como el pavo y el pollo a la brasa. Estupendo con la ternera a la brasa sin salsas y con la parte de legumbres (garbanzos) y carnes del cocido madrileño.