

Finca Antigua Petit Verdot 2020

DO La Mancha



FINCA ANTIGUA

FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% petit verdot

Categoría: Crianza

Grado alcohólico: 13,5% Vol.

Acidez total: 5,2 g/l. tártrica

Fecha de vendimia: 1^a semana de octubre

Fecha de embotellado: Junio 2022

Vinificación: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 23 días



VIÑEDO

El Granero (20 Has)



ENVEJECIMIENTO

10 meses en barrica de roble francés

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: Impecable limpieza y brillo, de intensidad alta y color púrpura con ribete cardenalicio, profundo y opaco.

Nariz: Aromas varietales (moras y cilantro) y de sotobosque (corteza de pino y hojarasca), muy complejo en lo que a aromas se refiere La crianza en barrica le aporta ligeras notas lácteas, caja de puros y ebanistería fina. Elegante y sugestivo.

Gusto: Estructurado, pero con tanino muy fino y más pulido, graso, no arremete en su paso en boca contra las papillas es suave y fino. Muy elegante.

Maridaje: Quesos curados de oveja y cabra. Carnes de cordero y cabrito al horno de leña Interesante el maridaje con magret de pato a la plancha. Callos a la madrileña y botillo.