

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: 1ª 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 bodega 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 bodega 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 papilas 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.