

# Finca Antigua Reserva 2018

DO La Mancha

## FICHA TÉCNICA

**Variedad:** 60% cabernet sauvignon, 20% merlot, 20% syrah

**Categoría:** Reserva

**Grado alcohólico:** 14% Vol.

**Acidez total:** 5,6 g/l. tártrica

**Fecha de vendimia:** 4<sup>a</sup> semana de septiembre y 1<sup>a</sup> semana de octubre

**Fecha de embotellado:** Enero 2023

**Vinificación:** Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 17 días



## VIÑEDO

Finca Antigua



## ENVEJECIMIENTO

15 meses en barrica de roble francés

**Reflejo del carácter y personalidad del terreno de nuestra finca**



OF  
A  
FINCA ANTIGUA



## INFORME COSECHA

Un año de vértigo, tras un otoño y un invierno extremadamente secos, las lluvias llegaron y continuaron durante la primavera de forma copiosa. Un verano inmejorable, hacía prever un año 2018 "de libro", del que esperábamos una "añada mítica". Pero finalmente en Finca Antigua, esa gran añada se quedará solo en la parte cualitativa ya que lamentablemente nos vimos afectados por una fuerte e inusual granizada que mermó notablemente la producción. Pero siendo positivos, esto redundará en vinos de excelente concentración y carácter.

## OBSERVACIONES DE LA CATA

**Color:** Brillante color rojo cereza de capa alta, muy cubierto; destellos cristalinos. Lágrima teñida, muy abundante y densa de recorrido lento.

**Nariz:** Intensidad aromática alta, atractivas sensaciones de monte, hojarasca, y notas balsámicas donde destacan las de menta fresca, tomillo y hoja de eucalipto. Recuerdos lácteos y avainillados. La madera, muy bien integrada con la fruta aporta aromas especiados, de hojas de tabaco, recuerdos de sabina y anisados del roble francés nuevo. Notas muy elegantes, complejas y sugestivas.

**Gusto:** El ataque evoca plenitud y contundencia con desarrollo por el paladar de un gran volumen y estructura, pero sin mostrar ninguna sensación de dureza, muy graso y agradable. Gran frescura en su post gusto que lo hace tremadamente apetitoso y ayuda a tomar comidas contundentes. Post gusto balsámico.

**Maridaje:** Por supuesto quesos de curación media y alta. Sorprende su buen maridaje con pescados grasos como el rodaballo o el salmón. Respecto a las carnes, marida con carnes rojas, cordero al horno y platos de caza mayor, jabalí y ciervo.