

# Finca Antigua Tempranillo 2021

DO La Mancha

  
FINCA ANTIGUA

## FICHA TÉCNICA

**Variedad:** 100% tempranillo

**Categoría:** Crianza

**Grado Alcohólico:** 14% Vol.

**Acidez total:** 4,9 g/l. tartárica

**Fecha de vendimia:** 4ª semana de septiembre

**Fecha de embotellado:** Noviembre 2023

**Vinificación:** Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 16 días



### VIÑEDO

Escalerillas (62 has)



### ENVEJECIMIENTO

11 meses en bodega de roble americano

***La apuesta por vinos creativos,  
vanguardistas e innovadores***



## INFORME COSECHA

Ha sido un año marcado por las heladas de Filomena y las plantas han empezado a mostrar las grandezas de su sistema inmunológico. Vigor, equilibrio y sanidad en su totalidad. El clima también ha acompañado. La recolección, ha sido de unos 5.000 kilos por hectárea.

## OBSERVACIONES DE LA CATA



**Color:** Limpio y brillante, de capa alta, intenso color púrpura y ribete azulado. Lágrima abundante y teñida.



**Nariz:** Intensidad alta, con aromas de frutas rojas en compota, yogurt (lácteos), higos secos, vainilla, endrinas, y chocolate blanco. Muy elegante aporte de madera con equilibrio entre fruta y crianza. Elegante y concentrado.



**Gusto:** Ataque cremoso, robusto, pero sin aristas, carnoso. Desarrolla en su paso por la boca una sensación de volumen que lo marca de carácter, terminando con frescura y sensación limpia. Muy largo y persistente.



**Maridaje:** Especialmente indicado para quesos de curación media- alta de oveja y cabra. Las carnes que mejor maridaje tienen con este vino son las de cordero y cabrito. Se puede maridar también con ternera y buey. Ideal para guisos de legumbres como la fabada asturiana o el potaje de garbanzo.