

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 barrica 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 grandes 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.