

Finca Antigua Syrah 2022

DO La Mancha



FINCA ANTIGUA

FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% syrah

Categoría: Crianza. Ecológico

Grado alcohólico: 13,5% Vol.

Acidez total: 4,9 g/l. tártrica

Fecha de vendimia: 2^a semana de septiembre

Fecha de embotellado: Julio 2025

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



VIÑEDO

La Alfalfa (25 has)



ENVEJECIMIENTO

12 meses en barrica de roble francés

La apuesta por vinos creativos, vanguardistas e innovadores



INFORME COSECHA

La vendimia comenzó el 16 de agosto, con las variedades blancas, y se prolongó hasta el 6 de octubre. El rendimiento ha sido un 40% menor de lo esperado por la sequía y el extremo calor de este año. Pero la calidad de los vinos estará al mismo nivel que mantiene la finca desde su inicio con altas capas de color, estructura y maduración fenólica perfecta.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color: Viste un profundo color púrpura, con lágrima coloreada y muy glicérica. Límpido con destellos brillantes.

Nariz: Destacan las notas de flores azules como las violetas, lilas, notas de regaliz y tintero. Muy complejo. La madera perfectamente integrada muestra notas de clavo, cedro y especias. Es de gran complejidad y elegancia con claras notas varietales de zona fría.

Gusto: De entrada, amable, con gran cremosidad y grasa en boca, debido a lo bien pulido que está el tanino de uva que va acompañado por tanino de madera claramente francesa. Desarrollo espectacular en boca con final gustoso. Te invita a repetir el trago. Buena acidez.

Maridaje: Especialmente indicado para carnes a la brasa, arroces con carne y verduras (paella) y quesos de curación media a alta. Puede acompañar pescados como el bonito a la plancha.