

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: 2ª 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 tintorería. 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.