

Finca Antigua Cabernet Sauvignon 2022

DO La Mancha


FINCA ANTIGUA

FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon

Categoría: Crianza. Orgánico

Grado alcohólico: 13% Vol.

Acidez total: 5,8 g/L. Tátrica

Fecha de vendimia: 1ª semana de octubre

Fecha de embotellado: noviembre 2024

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



VIÑEDO

Las Mateas (115 has)



ENVEJECIMIENTO

12 meses en barrica de roble americano

***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: Limpio y brillante con intensidad alta. De color picota e irisaciones azuladas. La lágrima es abundante y teñida.



Nariz: Muy varietal en nariz, con recuerdos balsámicos, minerales propios de la variedad, pero con el sello de los Finca Antigua, las notas lácteas, de sotobosque y denotando la frescura que obtenemos gracias a la altitud de la finca.



Gusto: Ataque robusto con gran estructura en su inicio y desarrollo de volumen de sensación horizontal y vertical. Cierta tanino de uva que le dota de corpulencia y sobre todo gran frescura que limpia la boca. La madera en un segundo plano, pero con post gusto largo y duradero.



Maridaje: Quesos curados de oveja y cabra. Marida bien con carnes rojas y de cordero. Ideal para acompañar platos de caza mayor como el ciervo, el rebeco o el jabalí estofado.