

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. Tártrica

Fecha de vendimia: 1^a 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. Certo 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.