

Finca Antigua Moscatel 2025

Naturalmente Dulce

DO La Mancha


FINCA ANTIGUA

FICHA TÉCNICA

Variedad: Moscatel Morisco

Categoría: Tradicional. Orgánico

Grado alcohólico: 13% Vol.

Acidez total: 6.3 g/l tártrica

Fecha de vendimia: 4ª semana de agosto. Vendimia manual

Fecha de embotellado: Enero 2026

Vinificación: Soleado natural en pasera hasta deshidratar las uvas por encima de los 400 g/l de azúcar. Posterior fermentación en depósito de acero inoxidable y parada de la misma forma natural obteniendo azúcar residual de 150 g/l.

 **VIÑEDO**
La Cueva

***Vino dulce con soleado natural
en pasera***



INFORME COSECHA

La añada 2025 en Finca Antigua puede calificarse como de “Alta calidad por concentración”. La reducción de producción respecto a una cosecha normal se ha traducido en uvas excelentes, con taninos muy finos, buena acidez y una fruta muy pura, comparable a grandes añadas recientes como 2010, 2016 o 2020. Los vinos muestran una elevada expresión varietal y un perfil muy equilibrado, lo que augura magníficas perspectivas tanto para los vinos jóvenes como para los crianzas y reservas de la finca

OBSERVACIONES DE LA CATA



Color: Amarillo limón con destellos dorados, limpio, brillante y de lágrima muy glicérica. Se aprecia la densidad en la copa.



Nariz: Muy complejo a copa parada. Intensidad aromática alta con notas varietales de moscatel. Recuerdos de frutas de hueso como el melocotón y el albaricoque y de flores blancas como el jazmín y la flor del hinojo y la planta de cáñamo; especias como el anís, el hinojo y la nuez moscada.



Gusto: Entrada en boca aterciopelada y sedosa con desarrollo de un volumen goloso. La acidez, inusual para un vino dulce, le aporta frescura y nervio y compensa fantásticamente la dulzura del vino. Final muy largo y gustoso con gran frescura.



Maridaje: Especialmente postres y frutas de todo tipo, aunque puede acompañar también foie de pato, quesos curados y otros aperitivos a base de frutos secos. Puede servir como postre en sí mismo.