

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: 4^a 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.