

Finca Antigua Tempranillo 2022

DO La Mancha


FINCA ANTIGUA

FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% tempranillo

Categoría: Crianza. Orgánico

Grado Alcohólico: 14% Vol.

Acidez total: 4,6 g/l. tartárica

Fecha de vendimia: 4ª semana de septiembre

Fecha de embotellado: junio 2024

Vinificación: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 16 días



VIÑEDO

Escalerillas (62 has)



ENVEJECIMIENTO

10 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, de capa alta, intenso color púrpura y ribete azulado. Lágrima abundante y teñida.



Nariz: Intensidad alta, con aromas de frutas rojas en compota, yogurt (lácteos), higos secos, vainilla, endrinas, y chocolate blanco. Muy elegante aporte de madera con equilibrio entre fruta y crianza. Elegante y concentrado.



Gusto: Ataque cremoso, robusto, pero sin aristas, carnoso. Desarrolla en su paso por la boca una sensación de volumen que lo marca de carácter, terminando con frescura y sensación limpia. Muy largo y persistente.



Maridaje: Especialmente indicado para quesos de curación media- alta de oveja y cabra. Las carnes que mejor maridaje tienen con este vino son las de cordero y cabrito. Se puede maridar también con ternera y buey. Ideal para guisos de legumbres como la fabada asturiana o el potaje de garbanzo.