

Finca Antigua Viura 2025

DO La Mancha


FINCA ANTIGUA

FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% viura

Categoría: Joven, orgánico

Grado alcohólico: 12,5% Vol.

Acidez total: 3,4 g/l tártrica

Fecha de vendimia: 3ª semana de septiembre

Fecha de embotellado: Febrero 2026

Vinificación: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación/maceración 23 días.



VIÑEDO

El Palomar



ENVEJECIMIENTO

Cinco meses sobre lías con removido semanal

***La pureza de la uva viura
con crianza sobre lías***



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 verdes esmerilados, limpio, brillante y de lágrima muy glicérica.



Nariz: Conjunto aromático limpio y franco, de intensidad alta donde destacan las notas de albaricoque, melocotón, pera, hinojo y las de flores blancas (manzanilla, jazmín). Recuerdos de heno recién cortado y ligeros toques de humo.



Gusto: Entrada en boca aterciopelada y sedosa con desarrollo hacia un gran volumen y estructura. La acidez equilibrada le aporta frescura y nervio. Largo y sabroso, de post gusto frutal, con una sensación retronasal todavía más intensa que en su fase olfativa destacando los recuerdos de hinojo y anís.



Maridaje: Marisco fresco y pescados blancos. Arroz caldero y a banda. Pastas gratinadas y carnes blancas.