



FINCA ANTIGUA

Finca Antigua renueva la imagen de sus vinos

- Finca Antigua renueva su imagen con el objetivo de reforzar la personalidad, la garantía de origen y la autenticidad de sus vinos.
- La información de la parcela de procedencia de las uvas y las variedades, estarán disponibles en el nuevo etiquetado.

4 de julio de 2016 - [Finca Antigua](#), la bodega de [Familia Martínez Bujanda](#) situada en **Cuenca**, ha renovado la presentación **de su gama de vinos**. De esta manera, consigue aportar a los consumidores información más precisa, además de **actualizar su imagen** en un mercado tan competitivo.

El nuevo diseño de sus etiquetas es el resultado de una década de interpretación y estudio de sus propios viñedos. Desde ahora la información de la parcela donde se han cultivado con esmero esas uvas estará disponible en el nuevo etiquetado. Este cambio demuestra un claro compromiso de la marca con el cultivo, **su trazabilidad** y su elaboración, así como con **la identidad** de unos vinos que son un claro reflejo del paisaje, el entorno y de las uvas de las que proceden. Además, todas las botellas irán numeradas.

Finca Antigua, una marca madura y asentada en el mercado español e internacional, es una extensión de 421 hectáreas de viñedos en producción cultivadas prácticamente al límite de altitud (superior a los 900 metros) y con la dureza de un clima continental extremo, que ha llevado a reorganizar la plantación y acomodar cada uva, cada variedad, a los lugares y suelos que han resultado más idóneos **de forma individualizada**.

Después de una ardua labor de parcelación, de comprensión y de pruebas, se ha culminado la segmentación de [Finca Antigua](#) en 40 parcelas diferentes donde se cultivan las variedades de uvas nacionales (viura, garnacha, tempranillo y moscatel de grano menudo) e internacionales (merlot, cabernet sauvignon, petit verdot y syrah) con las que se elaboran la gama de crianzas de una sola variedad y los 2 **vinos de coupage** [Finca Antigua Crianza Único](#) y [Finca Antigua Reserva](#).

Ambos mezclan uvas de diferentes parcelas y variedades y son una selección exclusiva de cada añada que el equipo técnico de la bodega, encabezado por **Lauren Rosillo**, escoge de los mejores depósitos.

Además, en la etiqueta del Crianza se puede encontrar a partir de ahora el apellido 'Único'.





FINCA ANTIGUA

También como novedad, los vinos que proceden de parcelas reconocidas por su producción ecológica, **incorporarán el sello orgánico**, si bien prácticamente todo el cultivo de la finca cumple con dichos requisitos.

En las etiquetas se incorpora la leyenda '**Estate Bottled**', '**Embotellado en la Propiedad**', una garantía de origen, de compromiso, de Familia Martínez Bujanda con sus clientes y sus propios viñedos, puesto que de ese modo se aseguran que el vino no sufre con transportes que pudieran empeorar su calidad.

Clavis, el vino de la peculiar parcela **Pico Garbanzo**, continuará con el mismo diseño y concepto de **vino de parcela** elaborado con la singular mezcla varietal que convive en el propio viñedo, mientras que **Finca Antigua Naturalmente Dulce**, elaborado mediante el asoleado natural en paseras de los racimos tras la vendimia, mantiene también la misma imagen que hasta ahora.

Ubicada entre las provincias de Cuenca y Toledo, en la mejor zona de **D.O. La Mancha**, Finca Antigua recibe su nombre por las viñas antiguas con las que cuenta esta propiedad. La excepcionalidad, es el sello de la bodega, ya que cada parcela está destinada a la elaboración de un vino diferente, garantizando así un sabor único e inimitable

Sobre Familia Martínez Bujanda

Familia Martínez Bujanda, con 126 años de historia vitivinícola, está formada por cinco bodegas: Finca Valpiedra, Viña Bujanda, Finca Antigua, Finca Montepedroso y Cosecheros y Criadores. Estas bodegas son muy diferentes entre sí, pero tienen un denominador común: elaborar vinos de calidad a partir de viñedos propios, localizados en enclaves privilegiados.

Para más información:

FAMILIA MARTÍNEZ BUJANDA

Encarna García

Tlf: 941 45 08 76

Mail: comunicacion@bujanda.com

Gabinete de prensa:

Ainoa Brenes / Jorge Ballester

Tlf: 91 639 77 00 - Ext.: 1010

Mail: fmb@coonic.com



El vino sólo se disfruta con moderación