

FAMILIA MARTINEZ BUJANDA LANZA FINCA ANTIGUA ORGÁNICO, SU PRIMER VINO ORGÁNICO CERTIFICADO

- El nuevo vino, de la bodega castellano-manchega Finca Antigua, es el resultado de la innovación continua y la transformación durante los últimos años de sus viñedos hacia una producción más ecológica.

Madrid, 15 de Julio de 2019.– [Finca Antigua](#), bodega de [Familia Martínez Bujanda](#), anuncia hoy el lanzamiento al mercado de Finca Antigua Orgánico 2017, el primer vino orgánico certificado de la bodega castellano-manchega. Un vino resultado del esfuerzo de las bodegas de la familia por innovar y transformar sus viñedos hacia una producción más ecológica, con un firme compromiso con el medio ambiente y en aras de respetar al máximo el terreno y conseguir viñedos más sostenibles.

[Finca Antigua Orgánico 2017](#) está elaborado con las variedades de uva Syrah y Garnacha. El vino resulta del fruto de la vendimia más temprana de la historia de la bodega, iniciada insólitamente un 10 de agosto debido al alto calor y a la maduración de la uva. Y a lo largo de ese mismo mes y principios de septiembre se siguieron manteniendo las altas temperaturas. El resultado final han sido vinos más mediterráneos de lo que suele elaborar esta finca. Vinos muy elegantes, de perfil tánico fino, acidez media y de una estructura fenólica media. Vinos para guardar no más de 10 años.

La estrategia de la compañía es la de ir incorporando paulatinamente nuevos vinos orgánicos a esta prestigiosa bodega, todos ellos bajo la certificación de vino orgánico. Con ello se quiere atender la creciente demanda de este tipo de vinos, tanto en los mercados internacionales como en el nacional.

Finca Antigua Orgánico 2017 marida de forma perfecta con quesos de curación media de oveja o cabra, manchego, o el extremeño Torta del Casar. También acompaña todo tipo de carnes roja, carne de cordero lechal o carne de caza menor y mayor. Muy adecuado además para combinar con pucheros que compensan su frescura de manera muy agradable.

Finca Antigua se encuentra ubicada a 900 metros de altitud, entre las provincias de Cuenca y Toledo, en el término municipal de Los Hinojosos. Un paisaje único de monte bajo, con rica flora autóctona y flora mediterránea. La bodega es un magnífico ejemplo de integración en el paisaje. Formada por tres grandes cajas de acero, piedra y cemento alrededor de una balsa de agua que abastece las necesidades del viñedo, destaca por una arquitectura vanguardista y eficiente con un respeto máximo al medio ambiente.

Para ver la Ficha de Finca Antigua Orgánico 2017, [pulsa aquí](#)

Para descargar foto en alta resolución, [pulsa aquí](#)

ETIQUETAS: #FamiliaMartínezBujanda #VinoOrgánico #FincaAntiguaOrgánico2017 #FincaAntigua #Ecología #Vinosdelamanca



Tweet recomendado: Familia Martinez Bujanda lanza Finca Antigua Orgánico 2017, su primer vino orgánico certificado #vino #vinoorganico #familiamartinezbujanda

Sobre Familia Martínez Bujanda

Tras 130 años de historia vitivinícola, la cuarta y quinta generación siguen al frente de un proyecto formado por cinco bodegas: Finca Valpiedra, Finca Antigua, Finca Montepedroso, Viña Bujanda y Cosecheros y Criadores. Estas bodegas son muy diferentes entre sí, pero tienen un denominador común: elaborar vinos que perduran más allá de las modas, a partir de viñedos propios localizados en enclaves privilegiados en La Rioja, La Mancha y Rueda.

Para más información:

Familia Martínez Bujanda

Pedro León

T.: 941 45 08 76

Correo: comunicacion@bujanda.com

www.familiamartinezbujanda.com

Departamento de Comunicación:

Pedro Tortosa/Ignacio Bardón

T.: 91 639 77 00 - Ext.: 1029

Correo: fmb@coonic.com