



FINCA ANTIGUA

Finca Antigua Merlot 2019



VIÑEDO: Sierra de La Higuera (40 Has)

VARIEDAD: 100% Merlot

D.O.: La Mancha

CATEGORÍA: Crianza

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% v.v

ACIDEZ TOTAL: 5.4 g/l. Tátrica

FECHA DE VENDIMIA: 1ª semana de septiembre

FECHA DE EMBOTELLADO: mayo 2021

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 17 días.

ENVEJECIMIENTO: 11 meses en barrica de roble francés.

INFORME COSECHA

Después de las excelentes precipitaciones de Semana Santa, la primavera y el verano fueron extraordinariamente secos. El verano ha sido uno de los más suaves en cuanto a temperaturas de los que recordamos y con grandes amplitudes térmicas durante julio y agosto lo que ha hecho posible que la vid haya vegetado correctamente. Las precipitaciones de septiembre, nos han ayudado a completar la maduración de las uvas de forma óptima aunque todavía es pronto. Nuestro equipo técnico ya califica la añada 2019 como una de las mejores de nuestra historia.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color:

Intensidad media-alta de color rojo picota, brillante y límpido con lágrima coloreada. Bordes amoratados. Brillante y cristalino.

Nariz:

Potente nariz de flores blancas (madreselva, ortiga y flor de abedul) con notas de pastelería centroeuropea y tostados de la barrica que conjuntan muy bien con las notas pasteleras.

Gusto:

Sedoso, redondo y muy fresco, con volumen, sin aristas, pero mostrando a la vez estructura y sobretodo frescura a pesar de su madurez. Final fino, elegante.

Maridaje:

Ideal acompañamiento de platos de cocina japonesa (Yakotori, Teriyaki). Marida bien con pescados secos como el rape o la dorada. Mejora las carnes blancas y es perfecto para tomarlo con quesos suaves de vaca y oveja.



@fincaantigua



/fincaantigua

www.fincaantigua.com.com

www.entrevinosypagos.com