



FINCA ANTIGUA

Clavis 2014

VIÑEDO: Pico Garbanzo

VARIEDAD: Varias

D.O.: La Mancha

CATEGORÍA: Tradicional.

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5 % vol.

ACIDEZ TOTAL: 6.7 g/l. Tátrica

FECHA DE VENDIMIA: 1ª semana de octubre

FECHA DE EMBOTELLADO: Noviembre 2018

VINIFICACIÓN: Fermentación y maderación en depósitos de acero inoxidable. Durante 22 días. Maloláctica en barrica.

ENVEJECIMIENTO: 27 meses en barrica nueva al 100 % de roble francés

INFORME COSECHA

El otoño precedente sirvió para cargar el suelo de agua que hizo que el ciclo vegetativo se desarrollase con gran exuberancia foliar a pesar de ser un año de escasa pluviometría, maduración normal en fechas y muy equilibrada en taninos, acidez y alcohol, gran añada en Finca Antigua.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color:

Brillante y limpio, de intensidad alta. Color púrpura intenso con ribete azulado. Lágrima coloreada, abundante y densa.

Nariz:

Intensos aromas de sotobosque y balsámicos (tomillo, romero, menta) mezclados con aromas cítricos (pomelo, piel de naranja) y frutales (piel de melocotón), todos ellos equilibrados con notas especiadas de madera nueva y fondo mineral.

Gusto:

De sensaciones frescas desde el inicio, desarrolla un gran volumen y estructura con recuerdos de su paso por barrica en el final de la cata. No tiene aristas, es redondo y sedoso de gran amplitud, con tanino presente pero fino y elegante. Muy fresco y elegante. Espectacular.

Maridaje:

Quesos de oveja y cabra curados. Carnes de cochinillo y cordero. En general carnes grasas que se engrandecen debido al contrapunto fresco de este vino. Su plato estrella es el rodaballo del cantábrico a la brasa.



@fincaantigua



/fincaantigua

www.fincaantigua.com

www.entrevinosypagos.com