



FINCA ANTIGUA

Finca Antigua Petit Verdot 2019



VIÑEDO: El Granero (20 Has)

VARIEDAD: 100% Petit Verdot

D.O.: La Mancha

CATEGORÍA: Crianza

GRADO ALCOHOLICO: 13,5% Vol

ACIDEZ TOTAL: 5,5 g/l. Tártrica

FECHA DE VENDIMIA: 1ª semana de octubre

FECHA DE EMBOTELLADO: junio 2021

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 23 días.

ENVEJECIMIENTO: 12 meses en bodega 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:

Impecable limpieza y brillo, de intensidad alta y color púrpura con ribete cardenalicio, profundo y opaco.

Nariz:

Aromas varietales (lila, moras y cilantro) y de sotobosque (corteza de pino y hojarasca), muy complejo en lo que a aromas se refiere. La crianza en bodega le aporta ligeras notas lácteas, caja de puros y ebanistería fina. Elegante y sugestivo.

Gusto:

Estructurado pero con tanino muy fino y más pulido, graso, no arremete en su paso en boca contra las papilas es suave y fino. Muy elegante.

Maridaje:

Quesos curados de oveja y cabra. Carnes de cordero y cabrito al horno de leña. Interesante el maridaje con magret de pato a la plancha. Callos a la madrileña y botillo.



@fincaantigua



/fincaantigua

www.fincaantigua.com

www.entrevinosypagos.com