



FINCA ANTIGUA

Finca Antigua Tempranillo 2019



VIÑEDO: Escalerillas (62 has)

VARIEDAD: 100% Tempranillo

D.O.: La Mancha

CATEGORÍA: Crianza

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% vol

ACIDEZ TOTAL: 5.7 g/l. Tátrica.

FECHA DE VENDIMIA: 2ª semana de septiembre.

FECHA DE EMBOTELLADO: Abril 2021

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 16 días.

ENVEJECIMIENTO: 11 meses en barrica de roble americano.

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:

Limpio y brillante, de capa alta, intenso color púrpura y ribete azulado. Lágrima abundante y teñida.

Nariz:

Intensidad alta, con aromas de frutas rojas en compota, yogurt (lácteos), higos secos, vainilla, endrinas, y chocolate blanco. Muy elegante aporte de madera con equilibrio entre fruta y crianza. Elegante y concentrado.

Gusto:

Ataque cremoso, robusto pero sin aristas, carnoso. Desarrolla en su paso por la boca una sensación de volumen que lo marca de carácter, terminando con frescura y sensación limpia. Muy largo y persistente.

Maridaje:

Especialmente indicado para quesos de curación media- alta de oveja y cabra. Las carnes que mejor maridaje tienen con este vino son las de cordero y cabrito. Se puede maridar también con ternera y buey. Ideal para guisos de legumbres como la fabada asturiana o el potaje de garbanzo.



@fincaantigua



/fincaantigua

www.fincaantigua.com

www.entrevinosypagos.com