



FINCA ANTIGUA

Finca Antigua Petit Verdot 2018



VIÑEDO: El Granero (20 Has)

VARIEDAD: 100% Petit Verdot

D.O.: La Mancha

CATEGORÍA: Crianza

GRADO ALCOHOLICO: 13,5% Vol

ACIDEZ TOTAL: 5,4 g/l. Tátrica

FECHA DE VENDIMIA: 1ª semana de octubre

FECHA DE EMBOTELLADO: marzo 2020

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 24 días.

ENVEJECIMIENTO: 10 meses en barrica de roble francés.

INFORME COSECHA

Un año de vértigo. Tras un otoño y un invierno extremadamente secos, las lluvias llegaron al final de éste y continuaron durante la primavera de forma copiosa hasta alcanzar una cantidad suficiente, y muy esperada tras 5 años consecutivos de fuerte sequía. Un verano inmejorable, hacía prever un año 2018 “de libro”, del que esperábamos una “añada mítica”. Pero finalmente, esa gran añada se quedará solo en la parte cualitativa ya que lamentablemente nos vimos afectados por una fuerte e inusual granizada que mermó la producción. Pero siendo positivos, esto redundará en vinos de excelente concentración y carácter.

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 barrica 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