

# Vinoplevelser

## Finca Antigua Tempranillo

Finca Antigua, Crianza



Finca Antigua er en "udspringer" af det kendte Riojahus, Bodegas Valdemar, der generelt er kendt som en vinproducent, der forstår at producere vin af suveræn kvalitet til lave priser.

Grundet den store succes har man valgt at udskille Finca Antigua sammen med Finca Valpiedra i Rioja og Cosecheros y Criadores i Tierra de Castilla fra det oprindelige Bodegas Valdemar hus, så disse tre nu danner huset Familia Martinez Bujanda.

Da man i sin tid valgte at gå i gang med Finca Antigua projektet, satte man sig for at finde de vinmarker, der var allermest velegnet til produktion af en vinserie, der kunne markere sig blandt de bedste i verden, set i perspektivet pris versus kvalitet.

Efter lang tids søgen i de fleste vinregioner i Spanien, fandt man omsider 1.000 ha vinmarker i det tørre La Mancha-område, som man samlede under Finca Antigua-navnet.

Klimaet i regionerne er velsignet med kolde nætter og varme, solrige dage i slutningen af august og starten af september, hvilket er medvirkende til, at druerne gennemgår en længere modningsperiode.

Finca Antiguas marker er i dag bl.a. beplantet med Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot, Syrah, Viura, Viognier og Gewürztraminer.

Markerne ligger i en højde af 840-880 meter over havoverfladen, og man har midt i det hele lavet en sø, der kan levere det nødvendige vand til vinstokkene og dermed garantere en pålidelig produktion år efter år.

Finca Antiguas røde vine er farve, frugt og fad i en kraftig, sort og silkeblød struktur, mens den hvide en inciterende og charmerende frugtcocktail.

**Leverandør**  
Finca Antigua

**Land**  
Spanien

**Område**  
La Mancha

**Type/Farve**  
Rødvin

**Drue**  
100% Tempranillo

**Fadlagring**  
10 mdr.

**Dyrkning**  
Traditionel

**Riedel glas**  
Tempranillo / Syrah

**Serveringsforslag**  
Mørkt kød  
Oste - kraftige  
Oste - milde  
Krydrede retter

**Vinifikation**  
Druerne høstes primo september og køres ind til vineriet, hvor mosten gæres 12 dage i rustfrie ståltanke. Derefter lægges vinen på nye amerikanske egefade i 10 måneder.

**Smagekommentarer**  
Dyb kirsebærrød farve. Duften domineres af mørke bær, tilsat lette toner af krydderier, balsamico og viol. Smagen er kraftig og intens med masser af karakter og fede modne tanniner.

**Alkohol**  
14,00%

**Proptype**  
Skruelåg



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN