

Vinoplevelser

Finca Antigua Reserva

Finca Antigua



Den nyeste satsning fra det anerkendte hus Martinez Bujanda hedder Finca Antigua. Da de valgte at lancere dette projekt, satte de sig for at finde de mest velegnede vinmarker for at kunne producere en vin, der kunne markere sig blandt de bedste i verden set i perspektivet pris versus kvalitet.

Efter lang tids søgning, hvilket bragte dem rundt til de fleste egne af Spanien, fandt de 283 ha. beplantede vinmarker i provinserne Cuenca og Toledo. Markerne er beplantet med 115 hektar Cabernet Sauvignon, 88,5 hektar Tempranillo, 55 hektar Merlot og 24,5 hektar Syrah og er beliggende i en højde af 840-880 meter over havoverfladen. 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.

Når druerne er høstet bliver de kørt hen til det helt nye vineri, hvor de bliver bearbejdet før de bliver lagt på fade af amerikansk og fransk egetræ.

Finca Antigua høstes først i oktober på den 25 hektar store vinmark La Alfalfa. Efterfølgende afstilkes druerne før gæringen finder sted i rustfrie ståltanke over en periode på 16 dage, hvor hatten af drueskaller løbende presses ned i mosten. Efterfølgende lægges vinen på franske egetræsfade i 24 måneder, før den klares og tappes på flaske.

Leverandør
Finca Antigua

Land
Spanien

Område
La Mancha

Type/Farve
Rødvin

Drue
60% Merlot
20% Cabernet
Sauvignon
20% Syrah

Dyrkning
Traditionel

Serveringsforslag
Mørkt kød
Oste - kraftige
Fisk - fede

Vinifikation
Vinen er gæret på temperaturkontrollerede ståltanke med maceration i 18 dage og lagret i 24 måneder på franske egetræsfade.

Smagekommentarer
Flot kraftig dyb og kirsebærrød i glasset. Når næsen møder glasset, mødes den med en intens aroma af skovbær, faldne blade og balsamico med små hint af mynte, timian og eukalyptus – og en smule vanilje. Lagringen på franske egetræsfade sætter sine behagelige spor med hint af tobak, krydderier, enebær og anis – alt sammen gør det vinen til en virkelig elegant og kompleks oplevelse. Med en sådan kraftfuld entré, skal mundfylden naturligvis kunne hamle op. Og det kan den. Fed krop og ryggrad, blød, fyldig og behagelig. Oplagt som tilbehør til kraftige retter

Alkohol
14,00%



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN