

# Vinoplevelser

## Finca Antigua Crianza Unico

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 amerikanske egetræsfade i 8 måneder, før den klares og tappes på flaske.

**Leverandør**  
Finca Antigua

**Land**  
Spanien

**Område**  
La Mancha

**Type/Farve**  
Rødvin

**Drue**  
20% Merlot  
20% Cabernet Sauvignon  
10% Syrah  
50% Tempranillo

**Dyrkning**  
Traditionel

**Serveringsforslag**  
Fisk - lys  
Lyst kød  
Oste - milde  
Fjerkræ (på grillen)  
Pastaretter  
Risotto

**Vinifikation**  
Vinen er gæret i temperaturkontrollerede ståltanke med maceration i 16 dage og lagret i 15 måneder på amerikanske og franske egetræsfade.

**Smagekommentarer**  
Krystalklar og flot rubinrød vin med små, violette glimt hvor overfladen møder glassets sider. Vinens højintense aroma med mineralske noter af mynte og hint af yoghurt bliver fulgt op af let ristede noter. Fadlagringen på egetræ giver nuancer af krydderier som muskatnød, nelliker og tobak i en herlig og kompleks oplevelse. Mundfylden er behagelig blød og nærmest cremet rund. Den lette syre er velbalanceret og eftersmagen lang.

**Specifikation**  
Tempranillo



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN