

Vinoplevelser

Finca Antigua Syrah, 3/4 ltr.

Finca Antigua



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 allermost 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% Syrah

Fadlagring
10 mdr.

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Syrah

Serveringsforslag
Mørkt kød
Lyst kød
Vildt
Oste - milde

Vinifikation
Druerne afstilles og gæres 14 dage i rustfrie stålitanke, hvor hatten af drueskaller løbende presses ned i mosten. Vinen lægges efterfølgende på franske egetræsfade i 10 måneder, før den klares og tappes på flaske.

Smagekommentarer
Dyb krystallklar kirsebærrod farve. Indsmigrende duft af violer, krydderier, mineraler og lette toner af frugtyoghurt. Meget fyldig vin, der, efterhånden som den udvikler sig, bliver afbalanceret af de modne tanniner.

Alkohol
13,50%

Proptype
Skruelåg



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN