

# Vinoplevelser

## Finca Antigua Cabernet S.A, 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% Cabernet Sauvignon

**Fadlagring**  
10 mdr.

**Dyrkning**  
Traditionel

**Riedel glas**  
Cabernet Sauvignon / Merlot

**Serveringsforslag**  
Mørkt kød  
Lyst kød  
Vildt  
Oste - milde

**Vinifikation**  
Efter høsten bringes druerne ind til vineriet, hvor de gæres ud på temperaturkontrollerede rustfrie ståltanke. Derefter lægges vinen på nye fade af amerikansk eg i 10 måneder.

**Smagekommentarer**  
Flot intens rød farve. Duften er fyldt med bær og toner af the. Smagen er let stringent med en flot balance mellem tanniner og frugt.

**Alkohol**  
13,50%

**Proptype**  
Skruelåg



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

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN