

GUÍAPEÑÍN

91



92



ANTICUA

Sabiduría de viña vieja. Cepas que han resistido viento, sol y nieve por más de 85 años.

Es en el ocaso de su vida, cuando este legendario viñedo nos ofrece una garnacha de carácter profundo, enigmático, sutil y armonioso.

Ni es ahora, ni es ayer; es todo. Una copa con la que detener el tiempo, caminar por una ladera cubierta de viña hasta su cima y comprender la eternidad del Somontano.

FICHA TÉCNICA

Añada: 2016

Grado: 14,5%

Tipo de uva: 100% Garnacha

Tamaño de botella: 0.75L

Altitud Viñedo: 650 m

Viñedo: Viña Pedramigo.

Suelo: Canto rodado.

Edad Viñedo: 85 años

Formación Viña: En vaso.

Elaboración: 12 meses en barrica de roble francés y americano.

NOTA DE CATA

Fase visual:

Rojo cereza picota

Fase olfativa:

Excelente complejidad, destacando la fruta roja y negra, la fruta almibarada, el tilo, la pimienta, las hierbas aromáticas, el incienso, el chocolate y los toques ahumados.

Fase gustativa:

Intenidad alta, con gran volumen y unos taninos pulidos. Armonioso y persistente.

MARIDAJE

Carnes rojas, cerdo ibérico, ternasco.

Pescados intensos: sardina, chicharro, acnhoa.

Recomendación: Carrillera de cerdo ibérico marinada y estofada.

Comida internacional: Asado argentino, estofados británicos o bourguignon.



P.S.V.S

OBERGO

P.S.V.S

GUÍAPEÑÍN

91


 Robert Parker
WINE ADVOCATE

92



ANTIQUA

Old vineyards wisdom. Vines which resisted wind, sun and snow for more than 85 years.

In the twilight of his life, this legendary vineyard gifts a deep enigmatic, delicate and armonious character garnacha wine.

It's not now, nor yesterday; it's eveything. A glass to stop the time, walk through a hill covered by vines till its top and understand the Somontano eternity.

TECHNICAL SHEET

Vintage: 2016
Alcohol vol.: 14,5%
Coupage: 100% Garnacha
Bottle size: 0.75L
Vineyard altitude: +650 m
Vineyard: Pedramigo
Soil: Pebbles
Vineyard age: 85 years
Vine training: Goblet pruning
Winemaking: 12 months in american and french oaks

TASTING NOTES

Visual: phase
 Cherry-red colour.

Olfative phase
 Excellent complexity. Black, red and mellow fruit highlights. Also lime, pepper, aromatic herbs, incense, chocolate, and smoked touches.

Gustatory phase:
 Pleasant, with a good acidity and balanced.

FOOD PAIRING

Any meat dish: beef, pork or lamb meat.

Our proposal: Pork cheeks stew in red wine sauce.

Intense flavour fish, as sardines, mackerel or anchovies.

International food: Argentinian asado, British style stews, Bourguignon stew, Carpaccio, some pastas.

P.S.V.S

OBERGO

P.S.V.S