

ANTIQUA



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

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

Ni es ahora, ni es ayer; es todo. Una copa con la que detener el tiempo, cami-nar 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
 Altitud viñedo: 650 m
 Viñedo: Pedramigo
 Suelo: Canto rodado.
 Edad del viñedo: 86 años
 Sistema de conducción: Vaso
 Crianza: 12 meses en barricas de roble.

Nota de Cata

Fase visual:
 Rojo cereza picota.

Fase olfativa:
 Excelente complejidad, desta-cando la fruta roja y negra, la fruta almibarada, el tilo, la pimienta, las hierbas aro-máticas, el incienso, el cho-colate y los toques ahumados.

Fase gustativa:
 Intenidad alta, con gran volu-men y unos taninos pulidos. Armonioso y persistente.

Maridaje

Carnes rojas, cerdo ibérico, ternasco.

Recomendación: Carrillera de cerdo ibérico marinada y estofada.

Pescados intensos: sardina, chicha-rrero, anchoa.

Comida internacional: Asado argenti-no, estofados británicos o bourguig-non.