



100% Tempranillo



# CRIANZA



**Tipo de vino:** Tinto

**Variedad:** Tempranillo.

**Cultivo:** En vaso, edad media del viñedo 60 años.

**Producción:** Limitada.

**Grado alcohólico:** 14,5% Vol.

**Acidez total:** 5,00 g/l (ácido tartárico).

**Elaboración:** ANTIGVA Crianza 2011, es un vino que ha permanecido un mínimo de 12 meses en barricas de roble francés y americano, se comercializa a partir del 1 de octubre del segundo año tras la vendimia.

## Nota de cata

### *Aspecto Visual*

Colores que evolucionan a un profundo picota intenso al rojo guinda, destacando tonos violáceos en capa fina que evidencian aun matices de juventud.

### *Aspecto Olfativo*

Sobre una base intensa frutal, sus aromas ensamblan con los matices propios de maderas nobles, abarcando desde los especiados de vainilla, regaliz o clavo, hasta los tostados y torrefactos.

### *Aspecto Gustativo*

En boca resulta carnoso, estructurado y redondo. Su paso en boca es aterciopelado, pleno de sabores, manifestando una amplia persistencia y potente retronasal.

## Recomendación de consumo

Sus mejores características se logran en los 14° C.

100% Tempranillo



# GRAN RESERVA



**Tipo de vino:** Tinto

**Variedad:** Tempranillo.

**Cultivo:** En vaso, edad media del viñedo 60 años.

**Producción:** Limitada.

**Grado alcohólico:** 14,83% Vol.

**Acidez total:** 5,15 g/l (ácido tartárico).

**Elaboración:** ANTIGVA Gran Reserva, es un vino con 60 meses de envejecimiento entre barrica y botella, cumpliendo un mínimo de 24 meses de barrica.

Llegando al mercado con posterioridad al 1 de diciembre del quinto año tras la vendimia.

## **Nota de cata**

### *Aspecto Visual*

Capa alta con base rojo cereza, apreciándose una amplia gama de tonalidades, rojizo granate hasta rubí con matices teja en capa fina.

### *Aspecto Olfativo*

Sobre una base de frutas compotadas, presenta aromas complejos de todas las series. Los aromas terciarios adquiridos durante su envejecimiento sugieren una amplia gama de matices tostados, especias, caza, etc.

### *Aspecto Gustativo*

Su firme estructura y gran equilibrio realza la persistencia y elegancia de este vino. A pesar del tiempo transcurrido, mantiene una evidente armonía que confirman su acreditada longevidad.

## **Recomendación de consumo**

Sus mejores características se logran en los 16° C.

100% Tempranillo



## RESERVA



**Tipo de vino:** Tinto

**Variedad:** Tempranillo.

**Cultivo:** En vaso, edad media del viñedo 60 años.

**Producción:** Limitada.

**Grado alcohólico:** 14,5% Vol.

**Acidez total:** 4,95 g/l (ácido tartárico).

**Elaboración:** ANTIGVA Reserva 2010, es un vino con 36 meses de envejecimiento entre barrica y botella, cumpliendo un mínimo de 12 meses en barrica. Llegando al mercado a partir del 1 de diciembre del tercer año tras la vendimia.

### Nota de cata

#### *Aspecto Visual*

De lenta evolución cromática y capa intensa, sus tonalidades varían del rojo picota al rojo rubí.

#### *Aspecto Olfativo*

Intenso y elegante. Presenta profundos aromas de fruta sobremadura y confitada combinados con otros como cuero, almizcles, minerales y balsámicos.

#### *Aspecto Gustativo*

Carnoso, potente y equilibrado, resulta amplio y robusto en boca.

Vía retronasal larga y persistente que potencia los aromas propios del envejecimiento.

### Recomendación de consumo

Sus mejores características se logran en los 15° C.



ANTIGVA

[www.antigvacava.com](http://www.antigvacava.com)