



Finca Antigua Reserva 2018

CHF 19.00 | 10 cl = CHF 2.53

Rouge cerise brillant. Le nez est intensément aromatique, avec des notes de forêt, de feuillage et des nuances balsamiques ainsi que des arômes de menthe fraîche, de thym et d'eucalyptus avec une touche de vanille et de produits laitiers. Le chêne français est bien intégré et apporte une touche d'épices, de feuilles de tabac, de genévrier et d'anis. Très élégant, complexe et suggestif.

Producteur	Finca Antigua
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	La Mancha DO
Appellation	DO
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	8100918
Accord mets et vins	Volaille, Grillades, Paella



Vinification

Vinifié en cuve d'acier, puis élevé pendant 25 mois en barriques françaises.

Terroir

Un tempranillo issu du vignoble de 62 hectares d'Escalerillas.

Histoire

Cuenca se situe à environ 900 mètres d'altitude - à la limite où la viticulture reste possible. C'est ici, sur les hauts plateaux du centre de l'Espagne, que la famille Bujanda cultive depuis 1998 les plus de 1000 hectares de la Finca Antigua. Environ la moitié du domaine est plantée de vignes, réparties en 40 parcelles, chacune dédiée à un vin spécifique. Le résultat : des vins authentiques, pleins de caractère et au profil unique. La famille Bujanda utilise exclusivement des raisins issus de son propre domaine et les vinifie selon des principes strictement végans.

