



## Finca Antigua Crianza Único 2020

Robe rubis dense. Des arômes intenses de baies rouges, d'herbes séchées, d'épices chaudes et de notes boisées discrètes. Volumineux et souple en bouche, il affiche une acidité équilibrée et possède une finale vive et fruitée.

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Producteur                    | Finca Antigua                                  |
| Type d'article                | Vin rouge                                      |
| Pays                          | Espagne  |
| Région                        | La Mancha DO                                   |
| Appellation                   | DO   |
| Millésime                     | 2020   |
| Format                        | 75 cl  |
| Alcool                        | 14.0 %   |
| Température de consommation   | 16° - 16°                                      |
| Cépages                       | Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                          |
| Informations complémentaires  | Vegan  |
| Numéro d'article              | 8101230  |
| Accord mets et vins           | Volaille, Pâtes, Poisson                       |



### Vinification

Vinifié en cuve en acier, puis élevé en barriques françaises et américaines pendant 15 mois.

### 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.

