



Finca Antigua Blanco 2024

Robe jaune paille clair. Des arômes frais d'agrumes, de pêche et de poire, ainsi que des notes florales de jasmin et de camomille. Une pointe d'herbe séchée et de silex vient chatouiller le nez. En bouche, le vin est frais et aromatique, avec une texture douce et une finale d'une longueur surprenante.

Producteur	Finca Antigua
Type d'article	Vin blanc
Pays	Espagne
Région	La Mancha DO
Appellation	DO
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Viura
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	1007724
Accord mets et vins	Sushis, Poisson, Apéritif



Vinification

Vinifié en cuve en acier, puis élevé sur lies fines pendant 5 mois.

Terroir

Les raisins sont issus du vignoble El Palomar de La Mancha, situé à 900 mètres d'altitude.

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.

