



Finca Antigua Tempranillo Crianza 2022

Rouge grenat brillant. Le nez est fruité, avec des arômes de baies rouges et noires mûres, de cassis et de figues sèches ainsi que de chocolat blanc. Puissant et concentré en bouche, avec des tanins souples et une acidité modérée. Frais et corsé en fin de bouche.

Producteur	Finca Antigua
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	La Mancha DO
Appellation	DO
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Tempranillo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	8100622



Vinification

Vinifié en cuve d'acier, puis élevé pendant 10 mois en barriques américaines.

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.

