



Finca Antigua Tempranillo Crianza 2021

CHF 28.00 | 10 cl = CHF 1.87

Rosso granato brillante. Al naso è fruttato, con aromi di bacche rosse e nere mature, cassis, fichi secchi e cioccolato bianco. Al palato è potente e concentrato, con tannini morbidi e moderata acidità. Fresco e corposo nel finale.

| | |
|-----------------------------|------------------|
| Produttore | Finca Antigua |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Spagna |
| Regione | La Mancha DO |
| Classificazione | DO |
| Annata | 2021 |
| Dimensioni della bottiglia | 150 cl |
| Gradazione alcolica | 14.0 % |
| Invecchiamento | fino a 2027 |
| Vitigni | Tempranillo |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Ulteriori informazioni | Vegan |
| Numero articolo | 8100821 |



Vinificazione

Vinificato in vasche d'acciaio, poi affinato per 10 mesi in barrique americane.

Storia

Cuenca si trova a circa 900 metri di altitudine - una zona al limite estremo dove la viticoltura è ancora possibile. Qui, sull'altopiano della Spagna centrale, la famiglia Bujanda coltiva dal 1998 i più di 1000 ettari della Finca Antigua. Circa metà della tenuta è piantata a vigneti, suddivisi in 40 parcelli, ognuna dedicata a un vino specifico. Il risultato: vini autentici, di grande carattere e dal profilo inconfondibile. La famiglia Bujanda utilizza esclusivamente uve di propria produzione e le lavora secondo principi rigorosamente vegani.

