



Finca Antigua Tempranillo Crianza 2017

Color granato brillante. Al naso è fruttato, con aromi di bacche mature rosse e nere, cassis, fichi secchi e cioccolato bianco. Corposo e concentrato al palato, con tannini morbidi e un'acidità moderata. Fresco e rotondo nel finale.

Produttore	Finca Antigua
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	La Mancha DO
Classificazione	DO
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2023
Vitigni	Tempranillo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	8100817
Adatto a	Pollame, Pasta, Pesce



Vinificazione

Vinificato in botti di acciaio, segue l'affinamento in barrique americane per 10 mesi.

