



Finca Antigua Reserva 2018

Rosso ciliegia brillante. Al naso è intensamente aromatico, con note di bosco, fogliame e sfumature balsamiche, oltre ad aromi di menta fresca, timo ed eucalipto con note di vaniglia e prodotti caseari. Il rovere francese è ben integrato e aggiunge un tocco di spezie, foglie di tabacco, ginepro e anice. Molto elegante, complesso e suggestivo.

Produttore	Finca Antigua
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	La Mancha DO
Classificazione	DO
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2026
Vitigni	Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	8100918
Adatto a	Pollame, Carne alla griglia, Paella



Vinificazione

Vinificato in vasche d'acciaio, poi affinato per 25 mesi in barrique francesi.

Terroir

Un Tempranillo proveniente dal vigneto Escalerillas di 62 ettari.

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 parcelle, 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.

