



Finca Antigua Blanco 2024

Giallo paglierino brillante. Freschi aromi di agrumi, pesca e pera con note floreali di fiori di gelsomino e camomilla. Un tocco di erba secca e di pietra focaia solleticano il naso. Al palato è fresco e aromatico, con una struttura morbida e un sorprendente finale lungo.

Produttore	Finca Antigua
Categoria	Vino bianco
Paese	Spagna
Regione	La Mancha DO
Classificazione	DO
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Viura
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	1007724
Adatto a	Sushi, Pesce, Aperitivi



Vinificazione

Alla vinificazione in botti di acciaio segue l'affinamento sulle fecce fini per 5 mesi.

Terroir

Le uve provengono dal vigneto El Palomar a La Mancha a 900 metri sul livello del mare.

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.

