Finca Antigua Crianza Único 2022

Rosso rubino intenso nel calice. Intensi aromi di bacche rosse, erbe essiccate e spezie calde con una nota legnosa discreta. Voluminoso e morbido al palato, presenta un'acidità equilibrata e un finale vivace e fruttato.



Produttore	Finca Antigua
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	La Mancha DO
Classificazione	DO
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 16°
Vitigni	Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico / Vegan
Numero articolo	8101232
Adatto a	Pesce, Pasta, Pollame

Vinificazione

Alla vinificazione in botti di acciaio segue l'affinamento di 15 mesi in barrique americane e francesi.

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.