



Finca Antigua Tempranillo Crianza 2022

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	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Tempranillo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	8100622



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.

