



## 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 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.

