



Finca Antigua Reserva 2018

Rouge cerise brillant. Le nez est intensément aromatique, avec des notes de forêt, de feuillage et des nuances balsamiques ainsi que des arômes de menthe fraîche, de thym et d'eucalyptus avec une touche de vanille et de produits laitiers. Le chêne français est bien intégré et apporte une touche d'épices, de feuilles de tabac, de genévrier et d'anis. Très élégant, complexe et suggestif.

Producteur	Finca Antigua
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	La Mancha DO
Appellation	DO
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	8100918
Accord mets et vins	Volaille, Grillades, Paella

Vinification

Vinifié en cuve d'acier, puis élevé pendant 25 mois en barriques françaises.

Terroir

Un tempranillo issu du vignoble de 62 hectares d'Escalerillas.

