



Finca Antigua Reserva 2018

CHF 19.00 | 10 cl = CHF 2.53

Rosso ciliegia brillante. Al naso è intensamente aromatico, con note di bosco, foglie e sfumature balsamiche, oltre ad aromi di menta fresca, timo ed eucalipto con note di vaniglia e prodotti caseari. Il rovere francese è ben integrato e aggiunge un tocco di spezie, foglie di tabacco, ginepro e anice. Molto elegante, complesso e suggestivo.

Produttore	Finca Antigua
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	La Mancha DO
Classificazione	DO
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2026
Vitigni	Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	8100918
Adatto a	Pollame, Carne alla griglia, Paella

Vinificazione

Vinificato in vasche d'acciaio, poi affinato per 25 mesi in barrique francesi.

Terroir

Un Tempranillo proveniente dal vigneto Escalerillas di 62 ettari.

