



ARVID NORDQUIST

Spanien

FINCA ANTIGUA ORGANIC SELECTION

PRODUCENT: [Finca Antigua](#)
DRUVA: Tempranillo
LAND: Spanien
DISTRIKT: La Mancha

SMAKTYP: Fruktiga & smakrika
ÅR: 2014
ALKOHOLHALT: 14%
VOLYM: 750 ml

ART.NR.: 49929
PRIS EXKL. MOMS: 70:-
FL/KRT: 12
CERTIFIERING: Ekologisk certifierad



Finca Antigua Organic Selection har en mycket fruktig smak med inslag av mörka bär, kryddor, blåbär, choklad, örter och vanilj. Fruktigt och smakrikt.

Druvorna som är 100 % Tempranillo kommer från vingårdar runt om i La Mancha. Vinet har lagrats i sex månader på amerikanska ekfat.

Fruktighet



Strävhet



Fyllighet



Passar till

Nöt, Lamm

Om Finca Antigua

År 1998 fann bröderna Jesús och Carlos Martínez Bujanda en vingård mellan byarna Quintanar de la Orden (Toledo) och Los Hinojosos (Cuenca), en privilegierad adress på grund av sin höga altitud om närmare 900 meter över havet.

Idag nästan 20 år senare drivs Finca Antigua, som idag drivs av Carlos och hans syster Pila och filosofin ligger fortfarande i att producera egna druvor och inte köpa in för att säkerställa kvalitén på sina druvor, precis som i alla vinhus som ligger under Martínez Bujanda-familjen ledning.

Bodegan är ett perfekt exempel på modern arkitektur och effektiv produktionsanläggning. Inuti finner vi de senaste tekniska innovationerna, men alltid med respekt för hantverksmässig vinproduktion.

[Finca Antiguas hemsida](#)