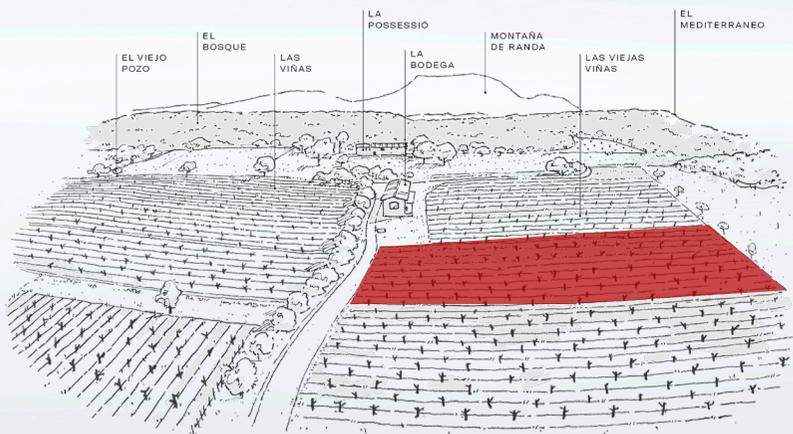


DE LA FINCA

- 2022 -

Auswahl der besten Klone der lokalen Rebsorte Manto Negro, die im letzten Jahrhundert die repräsentativste Sorte im Familienbesitz war.

Jahrgang: 2022
Rebsorten: Manto Negro 70% · Syrah 30%
Ernte: September 2022
Alkoholgehalt: 14% vol
PH: 3,47



Herstellung

Handverlesene Trauben, 5 Wochen lang bei 27 °C in Edelstahltanks vergoren. Malolaktische Gärung und Reifung in französischen großen Eichenfässern des zweiten und dritten Jahres.

Aussehen

Mittel Granatrotfarbe

Geruch

Ausdrucksstark und sauber mit schwarzen Früchten (Pflaume), Lakritze, Trockenfrüchten, Gewürzen, rauchigen Noten und Waldboden.

Geschmack

Die Weichheit perfekt integrierter Tannine sticht hervor, mit einem tiefen und runden Mundgefühl.

Limitierte Auflage von Flaschen.

MA
LLOR
CA
vi de la terra

