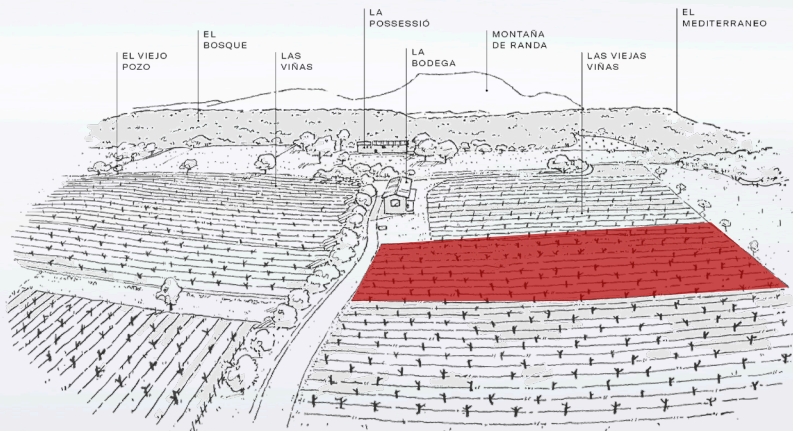


DE LA FINCA

- 2023 -

Die Manto Negro-Sorte war im letzten Jahrhundert die am häufigsten angebaute Sorte auf dem Anwesen. Mit dem Ziel, dieses Erbe fortzusetzen, produzieren wir diesen Wein aus der besten Auswahl an Familienklonen. Ein abgerundeter, wilder und eleganter Wein, der die traditionelle Weinbautradition der Familie auf dem Anwesen heraufbeschwört.

<i>Jahrgang:</i>	2023
<i>Rebsorten:</i>	Manto Negro
<i>Ernte:</i>	08.09.2023 · 15.09.2023
<i>Alkoholgehalt:</i>	13,2% vol
<i>PH:</i>	3,53



Herstellung

Zwei Ernten, bei denen separat die beiden besten Klone von Manto Negro aus der Familie ausgewählt werden. Der erste Klon bringt uns Frische und Tanninstruktur, während der zweite Fruchtigkeit und die typische Süße der Sorte liefert. Malolaktische Gärung und kurze Reifung von 6 Monaten in großen französischen Eichenfässern, um die Frische maximal zu erhalten.

Aussehen

Mittel Granatrotfarbe

Geruch

Expressiv mit roten Früchten wie roten Johannisbeeren und Pflaumen sowie würzigen Noten.

Geschmack

Betont die allgemeine Rundheit in Kombination mit großer Frische und einem mittleren Gaumen mit typisch wilden Tanninen der Sorte. Feiner und eleganter Abgang, der einen sehr ausgewogenen Eindruck hinterlässt.

Limitierte Auflage von Flaschen.

