

LA FINCA

🍇 TEMPRANILLO & MATURANA

PVP BOTELLA: 65€

Uvas de la 'Finca La Rad' (Parcela N°7), vendimiadas a mano en cajas de 12 kg y con crianza en barrica de roble con duración variable según la añada. Vino concentrado e intenso, con abundante fruta roja y negra, especias y notas minerales. 900 botellas.

Grapes from 'Finca La Rad' (Plot N°7), hand-harvested in 12-kg boxes and barrel-aged in oak, with duration varying by vintage. A concentrated, intense wine with plenty of red and black fruit, spices, and mineral notes. 900 bottles.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C - 17°C

