



VIN ESPAGNOL

FINCA SAN BLAS

Rouge « Lomalta Crianza »

Ce vin est élaboré à partir d'un coupage intéressant de Bobal, Tempranillo et Merlot.

Vinification et Élevage : vendanges réalisées entre le 23 septembre et le 19 octobre. Les raisins sont vinifiés séparément. Le vin a été conservé pendant une durée de neuf mois séparément en fonction des variétés, dans des fûts de chêne français. Le coupage est réalisé trois mois avant la mise en bouteille.

Dégustation :

En nez, ce vin intense de couleur rouge cerise et aux reflets grenats, évoque les fruits rouges et les fruits noirs mûrs. En bouche, il est frais, charnu, savoureux et crémeux, avec une grande sensation fruitée et des notes de bois bien intégrées et une finale très agréable.

Il persiste longuement avec un bon équilibre. En définitive, il s'agit d'un vin très élégant dont la personnalité est propre aux vins de Finca san Blas.

