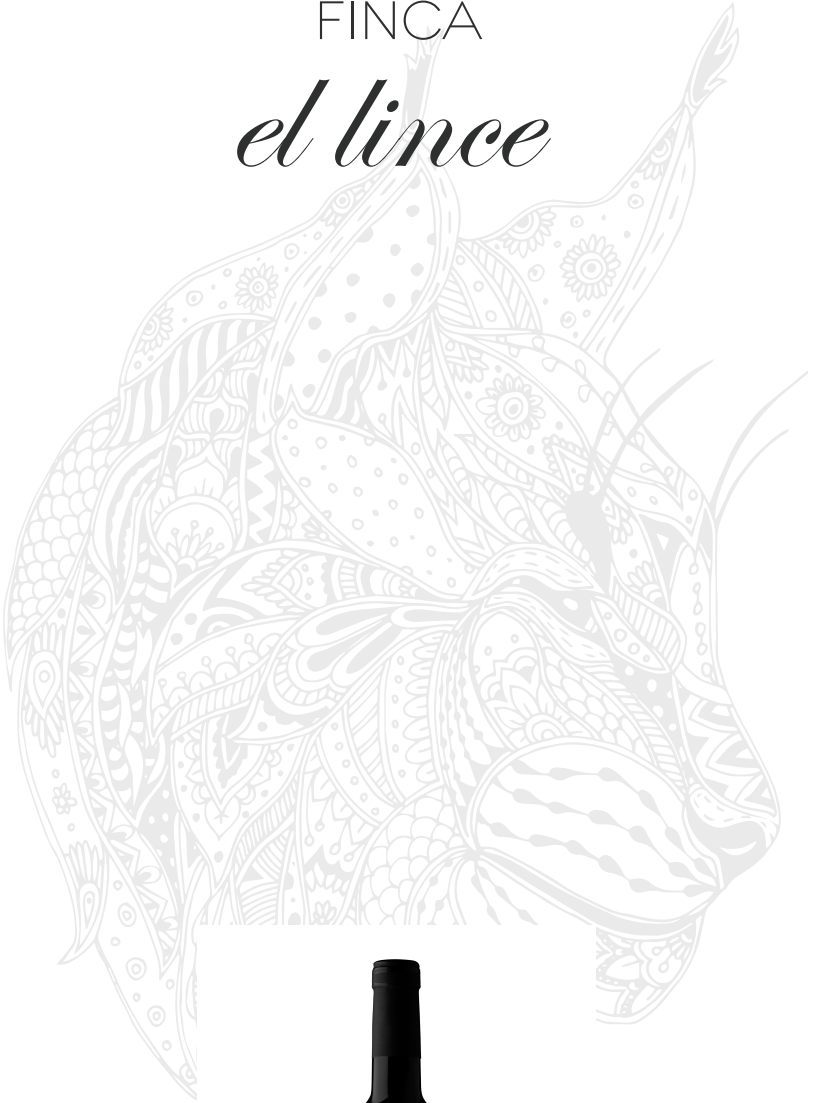


FINCA
el lince



FINCA

el lince

VARIEDAD VARIETY

85% MONASTRELL, 15% SYRAH

8-9 meses en Barricas de Roble Francés y Americano al 50% American and French Oak barrels at 50/50...

JUMILLA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ELABORACIÓN / PROCESSING METHOD

Seleccionados de nuestros viñedos más viejos de uva Monastrell que crecen sobre el suelo calcareos bajo el clima soleado de la Región de Murcia (al sureste de España), localizado entre 600 y 800 metros encima del nivel del mar. Las plantas no sobrepasan los 1,7 kg. por planta.

Selected from our oldest vineyards of Monastrell grapes growing on calcareous soil under the sunny climate of the Region of Murcia (South East of Spain), located between 600 and 800 meters above sea level. Low yields which below 1.7 kg. per stock.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color de cereza en vista; frutas maduras y nueva madera de roble muy bien integrada con las fragancias de la vainilla, definitivamente elegante en la nariz. Sumamente expresivo y muy bien equilibrado, vino con cuerpo.

Cherry colour at sight; ripe fruits and new oak wood very well integrated with fragrances of vanilla, definitely elegant in the nose. Extremely expressive and very well balanced, full bodied wine.

MARIDAJE / A PERFECT PARTNER FOR

Carne poco hecha, carne asada a la parrilla
Red meat, grilled meat, ribs, spicy courses.

