



# Finca Bacara 3015 Monastrell 2020

FINCA BACARA, JUMILLA, ESPANJA 

Rypälelajikkeet	100% Monastrell
Alkoholi	14,0 %
Luonnehdinta	Tumman punainen väri. Tuoksu on muhkean hedelmäinen; tummia kypsiä marjoja, lakritsia ja balsamicoa. Maku on täyteläinen ja runsas, paljon mausteisuutta ja mehukkaat tanniinit. Viinistä löytyy hyvä hapokkuus. Vegaaninen viini.
Ruokasuositus	Medium kypsää tummaa lihaa, pitkään hautuneet pataruoat, kypsä Manchego, lihaiset pastat ja kastikkeet, BBQ.
Viinialue	DO Jumilla
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Kypsynyt 2kk amerikkalaisessa tammessa.



## Finca Bacara

JUMILLA, ESPANJA

[Finca Bacara](#) on innovatiivinen moderni viinituottaja Jumillan alueelta Espanjan kaakkois-osasta. Jumillan alue on kuuluisa yhden lajikkeen, Monastrellin viljelystä joka toiselta nimeltä tunnetaan myös Mourvedrena. Kaikki Finca Bacaran viinit ovat 100% Monastrellia, joka tällä todella lämpimällä alueella ja karulla maaperällä tuottaakin tyypillisesti erittäin tuhteja ja voimakkaita viinejä, jotka kaipaavat paljon punaista lihaa seurakseen.