



# Fuentespina

## CRIANZA 2011



### CARACTERÍSTICAS:

Es un vino elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Tempranillo que proceden de viñedos con más de 35 años de edad. Crianza de 12 meses en barricas de Roble Americano nuevas.

### ELABORACIÓN:

Por las características del terreno y del clima, la uva tempranillo en la D.O. Ribera del Duero posee una concentración tánica excepcional para elaborar vinos de crianza. Bodegas Fuentespina controla 600 ha. de viñedos y asesora a los viticultores especialmente a la hora de la vendimia, para que las uvas lleguen a la bodega, con el nivel óptimo de maduración.

Se realiza una maceración pelicular a 12° de temperatura durante 72 horas con el fin de obtener el máximo potencial de aromas y tras la fermentación, se macera 20 días más para obtener el cuerpo y estructura necesarias para pasarlo a la crianza. Tras la fermentación maloláctica el vino reposa en barricas de roble americano durante un año.

### NOTA DE CATA:

Color cereza con borde granate. Aroma de fruta confitada y chocolate, tostado, especiado. En boca presenta buena acidez, es sabroso, con taninos maduros y ahumado por vía retronasal.

### RECOMENDADO CON:

Platos de cuchara, pescados de roca, carnes rojas, cordero, cerdo y caza menor y quesos curados.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 18°C

### DATOS LOGÍSTICOS:

EAN Botella: 8412934324008  
Medidas Botella: 316 x 75 mm  
Peso: 1.290 gr.  
Cierre: Corcho Natural

EAN Caja (6 botellas): 8412934724006  
Medidas Caja: 24 x 16,3 x 32,5 cm  
Peso: 8 kg.  
100 cajas / Pallet EURO (0,80 x 1,20 x 1,44 m.)  
25 cajas / fila  
Peso Pallet: 825 kg

EAN Caja(12 Botellas): 8412934724006  
Medidas caja: 32 x 24 x 32,5 cm  
Peso: 16 Kg.  
60 cajas / Pallet EURO (0,80 x 1,20 x 1,77 m.)  
12 cajas / fila  
Peso Pallet: 985 kg

### DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 14%  
Acidez Volátil gr./l.: 0,57  
Acidez Total gr./l.: 5,43  
SO<sup>2</sup> Libre mg./l.: 32  
SO<sup>2</sup> Total mg./l.: 90  
PH: 3,43  
Azúcar Residual gr./l.: 3

