

Fuentspina

Selección



CARACTERÍSTICAS:

Es un vino elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Tempranillo seleccionadas con una edad media de 50 años. Tras una crianza en bodega nueva de roble francés de más de un año conseguimos este magnífico vino.

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 Fuentspina 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.

Una vez realizadas la maceración y fermentación a temperatura controlada, el vino reposa en barricas de roble francés nuevo durante 16 meses.

NOTA DE CATA:

Color cereza con borde granate. Aroma de fruta madura, muy tostado, torrefacto, chocolate, caramelo tostado. Boca potente, sabroso, carnoso, especiado con taninos maduros. Final largo y persistente.

RECOMENDADO CON:

Carnes rojas, cordero y cochinillo, caza, guisos elaborados y quesos curados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 18°C