

Bodegas Avelino Vegas Fuente Espina (2013)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Avelino Vegas
Nombre	Fuente Espina
Año	2013
Uvas	Tempranillo (100 %)
Ubicación	España > Castilla y León > Castilla y León
Clasificación	DOCa - Reserva
Categoría	Vino Tinto
Precio	15,20 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Se realiza un despalillado y estrujado de la uva y, posteriormente, el mosto pasa a una maceración pelicular en depósitos de acero inoxidable durante 72 horas a 5° C de temperatura para lograr obtener el máximo potencial de aromas primarios. Tras dicha maceración, se realiza una fermentación a temperatura controlada de 25° C durante 7-10 días. Fuentespina Reserva permanece 16 meses en barricas de roble francés, americano y del Cáucaso nuevas.

VIÑEDO

Viticultura Estamos frente una añada complicada, aunque la brotación de la vid se adelantó brevemente, las bajas temperaturas registradas durante la primavera retrasaron el ciclo vegetativo que ya no se recuperó en el verano, a pesar de tener un julio cálido. La vendimia se desarrolló de forma acelerada, y con un esfuerzo extra por parte de los viticultores descartando el fruto que no reunían las condiciones óptimas, asegurando así evitar la posible incidencia de los ataques de botrytis debidos a las lluvias sufridas en estas fechas. Los vinos de esta añada, calificada como buena, muestran buena intensidad de color, gran expresión frutal y mucho frescor.

REFERENCIAS

Web <https://www.fuentespina.com>



COMENTARIO

Comentario

Avelino Vegas es una empresa dedicada al mundo del vino desde 1950. Fundada en la población de Santiuste de San Juan Bautista (Segovia), en la actualidad ya trabaja en esta empresa familiar su tercera generación.

En 2008, la empresa inauguró una nueva bodega completamente modernizada y acondicionada con la últimas tecnologías en esta localidad segoviana. Junto con esta bodega, Avelino Vegas, dispone de otra en Fuentespina creada en 1993 y con la que elaboran sus vinos con denominación de origen Ribera del Duero. Al principio, esta bodega elaboraba vinos con uvas procedentes de la zona, en especial, con uva Verdejo.

A lo largo de estos más de sesenta años de trayectoria vinícola, se han incorporado vinos de diferentes denominaciones de origen como ribera del Duero, Rueda, Vinos de la Tierra de Castilla y León, Cigales y Rioja. Y, a la uva verdejo de los comienzos, se han unido otras variedades como la Sauvignon-Franc y la Viura.

CATAS (1)

Fecha	13 de febrero de 2019
Catador	Curso De Cata
Puntuación	92.0
Platos	Carnes rojas o caza, o una caldereta de cordero

Visual	De capa alta y profunda, presenta una intensa tonalidad cereza picota con un brillante borde granatado. Su lágrima es fina visiblemente coloreada.
Olfato	A copa para se muestra cerrado. pero una vez abierto afloran aromas de crianza, maderas con recuerdos de tostados, matices ahumados y regaliz. Al agitar tabaco y chocolate. Poco a poco, se intuye una concentrada fruta negra, con una intensidad de compota.
Boca	Entrada suave, de textura carnosa y tacto aterciopelado, estructurado y con la sensación de volumen que llena con una fruta negra madura confitada, muy confundida con un carácter de crianza que destaca por unos profundos tostados, cremosos, con algún recuerdo de maderas y regaliz. Sus taninos son maduros, golosos e integrados, y tiene muy equilibrada acidez. Presenta un final con una buena persistencia, elegante y fino.

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
	Consumido		
	Consumido		

