

Fuentspina

CRIANZA



CARACTERÍSTICAS:

Es un vino elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Tempranillo que proceden de viñedos con más de 40 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 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. 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:

De color rojo violáceo de capa alta. En nariz es muy expresivo, notas de frutas rojas y negras se mezclan con tonos de vainillas, lácteos y torrefactos. En boca es potente, agradable, envolvente, muy suave, con un final largo y fresco.

RECOMENDADO CON:

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

TEMPERATURA DE SERVICIO: 18°C