



Fuentspina

Roble 7



DESCRIPCIÓN:

Es un vino elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Tempranillo que proceden de viñedos con una edad media de 50 años y con una crianza de 7 meses en barricas de roble americano nuevo.

ELABORACIÓN:

Las uvas que llegan a la bodega son controladas rigurosamente en función a diversos parámetros: estado sanitario, grado, acidez total y Ph. Se efectúa una maceración pelicular a 5°C de temperatura durante 72 horas para obtener el máximo potencial de aromas primarios. Después se fermenta en depósitos de acero inoxidable entre 18° y 22° C durante 10 días. Tras la fermentación maloláctica el vino reposa durante siete meses en barricas de roble americano nuevo.

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:

Hongos y setas, pescados a la brasa, carnes rojas, caza menor y quesos semicurados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C

DATOS LOGÍSTICOS:

EAN Botella: 8412934323100

Medidas Botella: 315 x 82 mm

Peso: 1.385 gr.

Cierre: Corcho Natural

EAN Caja (6 botellas): 8412934723108

Medidas caja: 26 x 17,8 x 32,0 cm

Peso: 9 kg.

76 cajas / Pallet EURO (0,80 x 1,20 x 1,42 m.)

19 cajas / fila

Peso pallet: 709 kg